L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA

DEL SIG. VINCENZO TANARA.

Libri VII.

In questa Quarta impressione riueduta, & accresciuta in molti luoghi, con l'aggiunta delle qualità del Cacciatore.

All'Illustriss. Signore il Sig.

MARCHESE FEDERIGO SILVESTRI.

In BOLOGNA, Per gli Eredi del Dozza. M.DC.LVIII.

CON LICENZA DE' SVPERIORI.

ILLVSTRISS.^MO^ SIG.^RE^

Mio Sig. e Padron Colendiss.

CHE posso far'io, Padrone Illustrissimo, per farle vedere, che le sue infinite grazie me le han reso seruitore d'obligatissima diuozione, se non publicarmele tale per tutti i secoli sù le mie Stampe? Io sò bene, che Ella co' fauori partecipatimi, non pretese altro, che sodisfare alla innata sua generosità, e beneficenza; ma sarebbe anche troppo palese ingratitudine la mia, quando non sapessi almeno confessare col debito l'impotenza mia al pagarlo, e la buona volontà al riconoscerlo. E perche io bramo dureuole al maggior segno questa testimonianza, la voglio affissa in fronte alla Economia del Sig. Vincenzo Tanara, le cui moltiplicate copie spacciatesi in breuissimo tempo mi fan credere l'Opera tale di pregio, e così accetta alla curiosa erudizione del nostro secolo, che se ne possa sperare quella eternità, che con tante fatiche viene affettata da tutti gli Scrittori, ma da pochissimi conseguita. Conosco che al merito sublime della Ill.ma sua Persona, e Famiglia douriasi vn'Opera, che di questo solo s'hauesse fatto il suggetto prendendo à celebrare la Nobiltà della Prosapia, che per se stessa è si chiara, e per le numerose Allianze delle più rinomate Case d'Italia hà non poco accresciuti i propri splendori: e se bene bastarian solamente la Generosissima Casa Malespini, e gl'Ill.mi Tronchi de' Ferretti, de ne-

Ricci, e de' Ruberti per apportar ſtraordinario lume à qualunque oſcurità, nondimeno V. S. Ill.ma hà voluto coſtellare il Cielo della ſua glorioſa Diſcendenza con le Stelle riſplendentiſſime de' Bouij, de' Vaini, de' Magalotti, de' Macchiauelli, de' Vizzani, e col maggior lume delle Eccell.me Api Barberine. Tutto confeſſo; ma la inabilità mia non mi concede nauigare così vaſto Pelago, e la mia inſufficienza non può promouere negozio così rileuante. Baſta à mè ch'ella con quella generoſità, che nacque con eſſo lei; e gl'Ill.mi Monſig. Veſcouo di lei Fratello, e'l Sig. Marcheſe Cintio ſuo digniſſimo Figliuolo, miei Sig.ri, rauuiſino la immenſità del mio riuerente affetto, che circoſcritto ancora dalla tenuità d'vna debole Fortuna, sà nondimeno fare il Gigante, e aſpirare à ſegno ſi grande, quale è preſentarſi con vn Libro alla mano, alla preſenza d'Eroi tanto gentili, e tanto magnanimi come ſono eſſi. Nè fia poco, ſe ſarà ſeruita V. S. Ill.ma di riconoſcere la mia intenzione ſincera, e libera da ogni affettato ſtile moderno; che già dell'aggradimento ſaria ſacrilegio il dubitarne à mè, che hò così gran caparra della ſua impareggiabile corteſia. Con queſto tutto me ſteſſo in compagnia del Volume le dedico, e conſacro; e riputerò à ſingolar fauore della Sorte, che tutti mi conoſcano, quale veramente io ſono, e voglio eſſere in ogni tempo

Di V. S. Ill.ma

Humiliſs. & Obligatiſs. Seru.

Bologna li 4. Settembre 1658.

Carlo Manoleſſi.

Al

Al Virtuoso, e Nobile Lettore.

L consegnare i parti dell'ingegno à Prencipi, e gran Signori, è vso antico, sì per riportarne qualche rigalo, come per proccacciarne la loro protettione contro i detrattori. Ma hoggidì vedendo, che alcun Prencipe non mortifica i maldicenti de' suoi Libri, e che l'abbondanza delle Stampe hà stancata la magnificenza de' Signori, hò risoluto questa qual si sia Opera mia a te solo, ò cortese Lettore, di dedicare, non già, perche tù mi doni cosa alcuna del tuo, anzi à te (contentandomi del solo costo) voglio di più donare ogni fatica, vigilia, ed incommodo, che io potessi hauer patito in comporla. La sola tua protettione contro i Censori desidero, anzi contro te stesso, peroche, se la finezza del tuo giudicio, ò la viuacità del tuo spirito ti suggerisse, che in vn luogo si fosse potuto dir meglio, in altro qualche cosa tralasciare, raccorciare, o soggiungere, tù raccordati, che tanto è biasimato il talento sotterato, quanto lodato quello, che si trafica, e negotia, e che nè a te, nè al prossimo gioua il tuo sapere, se non lo manifesti, e quando pur ti prouassi, incontreresti (credimi) difficoltà tali, che ti dariano campo di compatir gli altri, e di credere, che non sei quanto ti pensi. Per lo che sappi, o generoso Lettore, che se la protettione di questo Libro accetterai, della quale con ogni affetto ti prego; non ti mancheranno occasioni di essercitar la tua cortesia in difenderlo; imperciochè, se considererai, che vn Padre di Famiglia, come sono io, al quale, oltre gli affari ordinari del gouerno della Casa, e l'educatione de Figli, sono accaduti, nel corso di cinque anni applicati à simile scrittura, accidenti di litigi, inimicitie, infirmità, morti de' figli, viaggi, magistrati, miserie di guerra sofferte, haurai campo d'iscusarmi di qualche omissione, contradittione, superfluità, ò altro errore, che sij per ritrouare; massime, che, ò per l'età, ò per l'insolita fatica in compor questo, da riscaldamento di capo mi è stato vietato, con minaccio di morte, il riuederlo con quella diligenza, che haueuo in pensiero. Dourai perciò compatirmi, se in questa terza impressione non vedi adempito se non in parte alle tante volte replicate promesse del trattato della Caccia; & attribuirne la colpa à miei molti affari, & alla vecchiezza, che in me non và disunita dalla consueta compagnia di poca sanità. Gradiscine in tanto questo squarcio, che ti dò, e stà sicuro, che in breue n'haurai vn discorso più ampio: ancorche il presente sia basteuole à renderti buon Cacciatore. Aprofittati de' miei documenti, e per loro mezzo apparecchiati frà breue tempo à ristorare le tue Ville, ò neglette della tua scioperatezza, ò forse come le mie mal trattate,

e gua-

è guaſte da i bellici tumulti . Se poi ſentirai accuſarmi di temerità , per hauer poſto mano in ſcienze incapaci al mio poco ſapere , potrai addure , che quanto di erudito hò detto , non hò di preſente appreſo , ma che mi hanno giouato i non mediocri fondamenti d'vmanità, e d'altre virtù imparate , eſſendo adoleſcente nell'Academia de gli Ardenti , i quali , benche traſandati nella giouentù , quando hor cacciatore , hor ſoldato volteggiai l'Italia, e ſolcai parte dell'Oriente, hebbi poi campo ai riacquiſtare nella Libreria Sforza , mentre fui attual Seruitore , di Franceſco di tal nobiliſſima Proſapia Prencipe Cardinale . Si che per la frequenza dello ſtudio , e per la quotidiana lettione de più curioſi, e dotti libri vſata a tauola di tal Prencipe , imparai tanto , che ſe vna minima parte n'haueſſi a pieno tenuto a memoria , più haurei ſodisfatto al guſto de letterati .

Nelle Cittadi priue di Corti , abbondanti d'otioſi , non baſta il diſcorrer ſopra i coſtumi del proſſimo , ma auuicinandoſi la proſſima publicatione di qualch'opra , toſto ſi procura ſaperne il titolo, il tema, i diſcorſi, e mentre ancora è ſotto il torchio, di leggerne vna qualche particella, acciochè vſcendo alla luce il nuouo parto, gli ſtanno preparate ſubito le tenebr e. Non parlo à caſo, ò di mia inuentione, perche sò, che alcuni hanno hauuto a dire, che il mio modo di ſcriuere è troppo triuiale in riguardo del ſonoro , e nobile vſato da' Romaneſchi . A queſti potrai riſpondere , che non hò altro ſtile , che quello dalla natura conceſſomi , il quale , quando ſia intelligibile , hò creduto ſufficiente per la materia , che ſi tratta , anzi mentre non vedo vſarne altro giouami il credere, che altro ſtile non ſi poſſa praticare in ſimil facenda.

Alcuni hanno oppoſto, che io habbia dette molte baſſezze , conſigliate diuerſe minutie di poco conto , & inſegnate molte coſe , che da altri ſono ſtate ſcritte . A queſti riſponderai, che leggano il titolo , il quale mi fà lecito il tutto , poſcia potrai eſemplificar con gl'infraſcritti Verſi .

Adde parum paruo , paruo ſuperadde puſillum ,
Tandem de paruis magnus aceruus erit .

I quali volgarizzai nel principio del Libro con penſiero che tutto quello ſcriueuo foſſe nel noſtro idioma , ma conoſciuto , che a molte latinità traducendoſi ſi leua l'anima , me ne aſtenni . Ne mi deuono poi riprendere, ſe quì leggeranno vnito , oltre l'altre nouità non più lette , quanto ſi conueria cercare in altri ſparſo . Aggiongo che le operationi di Villa da altri inſegnate , le quali forſe erano per la diuerſità del tempo, e clima oſcure, & impraticabili, ò per la varietà, de termini poco inteſe , col porle pretendo di hauer dilucidato , e fatte praticabili, oltre che le noſtre ſi ſono migliorate in maniera, che lo ſteſſo Bologneſe Creſcentio per l'antichità poco più ſi legge, e meno ſi obbediſce .

Si è auanzato tanto il cenſurare , che per ſino vn' Amico non ſapendo

altro

altro che dirsi, pur volle auisarmi, che le eruditioni frà insegnamenti Villereccì disdiceuano. Ed alla mia risposta, che egli mostraua non esser virtuoso mentre non gustaua ogni luogo di virtù, ostinato replicò, che in somma le eruditioni haueuano che fare con l'Agricoltura come hà che fare la Luna co' Gamberi, e questo misero si credette con questa similitudine di mortificarmi, e mi diede à conoscere, ch'egli haueua bisogno, che il mio Libro gl'insegnasse, come la Luna hà dominio sopra i Gambari.

Vna cosa frà molte, con qualche raggione oppostami desidero, che con maggior' ardore diffendi ed è la longhezza. Non hà dubbio, che tanto da gl'intendenti si loda lo scriuer breue, quanto a gl'ignoranti riescon più gustosi gli scritti diffusi, riguardando ciascuno alla propria vtilità. Io come amatore de' miei simili, che sono in molto maggior numero hauendo, hauuto in pensiero à questi giouare, sonomi lasciato ingannare dalla longhezza per non farmi oscuro con la breuità, ma se numeri le carte, ò sopraponi i Volumi del Gallo, e dello Scappi, come celebri, vno ne gli scritti d'Aricoltura, e l'altro in quelli di Cucina, trouerai che vniti, com'è il mio Libro dell'vna, e dell'altra professione, saranno assai più pagine, e molto maggior mole.

Da picciolo principio vengono tutte le cose grandi, intrapresi lo scriuere domesticamente quanto sapeuo in questo genere, con pensiero di lasciarne memoria à miei Figli, conosciuto poi il tutto poteua giouare al prossimo, l'ampliai per publicarlo. Hor se quest' amor paterno, col quale hò faticato per seruigio suo, merita d'esser lacerato ancorche fosse in più parti difettoso, siane giudice tù.

Il pensar poi di non esser sindicato anzi fiscaleggiato intorno alle regole della lingua, è tanto vanità, quanto il credere, che in vn simile volume non possa cadere vn si fatto errore.

Odere in lungo fas est obrepere somnum.

E però preparati à condonare, e i molti errori dello Stampatore, e gl'innumerabili miei, tanto più che credo che pochi frà quelli variano il senso, mentre io ancora hò composto, e quietato l'animo di non repugnare a qual si voglia calunnia che fosse data, ancorche da qualche caro amico, contro questo Libro, perche veggio essere cosa ordinaria, e quasi fatta lecita a' più ignoranti nelle frequenti conuersationi. Anzi per potere allhora esser più taciturno, mentre a te amoreuole Lettore, prego felicità dirò.

Al detrator di questa Agricoltura
Sia la Terra infeconda, e l'Acqua impura.

Ma pur troppo.

Qui mordet libros, epulis vbicumque refertos,
Non habet, vnde alias deuoret ipse dapes.

LO STAMPATORE
A I LETTORI.

ECco la Quarta noſtra edizione dell'Economia del Sig. Tanara, in ſupplimento della quale poſſo hora ſicuramenmente prometterui la Seconda parte, contenente gli Strumenti, la Caccia, l'Vccellagione, la Peſcagione, e lo Scalco. Queſta non portata, che alla metà, rimaſe imperfetta per la morte dell'Autore, degno ſenz'altro di vita più lunga: & hora per opera d'vn'Amico erudito, non meno caro all'iſteſſo Autore, ed informato della ſua intenzione, che diſpoſto in ogni tempo à fauorir mè ſi và riducendo alla maggior perfezione, che ſia poſſibile. E con tal ſollecitudine, che d'hora in hora ſi può mettere il principio ſotto il Torchio. Onde chi ſi è preſo briga di riſtampare altroue queſto Volume, non credo potrà ſi ageuolmente darloui intiero; perche chi ſi prende carico di condurlo à fine non hà voluto (anche à richieſta di gran Perſonaggio) obligarſi à finirlo, ſe non ſi douea ſtampar quì. Ve ne dò queſto picciol motiuo per faruene frà poco goder l'effetto della promeſſa. E viuete felici.

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

Il Pane, e'l Vino.

LIBRO PRIMO.

L'Auido, e sfrenato desio d'ammassar ricchezze, il qual dà niuna meta è circonscritto, anzi non altrimente, che ostinata palma tanto s'auanza, quanto quelle s'aumentano, tiranneggia in maniera i petti de gli huomini vili, che resili scordeuoli del loro essere fà, che non riparino a bassezza, nè a miseria, ne ad infamia alcuna facendosi tutto lecito per acquistar facoltà. Alcuni a guisa di misero forzato auuinto dalla dura catena della continua seruitù, non con altro fine, che per arricchire si soggettano ad vn' huomo a loro simile, lusingati da' felici progressi di qualcheduno, che frà tanti miseramente consumati, per prodigio della Corte si può annouerare. Altri con la palleata opinione di brauura, nell' arte militare conducono la lor vita à maggior breuità, che forsi dal Cielo non è loro prescritto, non atterrendoli nè il sensibile patimento, nè il crudo spettacolo di tanti altri, i quali dopo hauer dissipate le loro sostanze, hanno perduto finalmente la vita in vece d'arricchire. Ma frà infiniti, circa tale opinione impazziti de' soli Alchimisti stupisco, i quali, huomini per lo più sapienti, e spiritosi, si lasciano abbacinar da questo desiderio di ricchezze, e cercano hor di fermar l'instabile metallo, hor di fabbricar l' immaginata Pietra filosofica, e dietro questo mandano in fumo le proprie facoltà, danneggiano la cara sanità, & infruttuosamente perdono il pretioso tesoro del tempo. E pure non è di loro chi non sappia l'antica annessione, che hà il nome d'Alchimista, con la voce strazzato, *in riguardo della misera pouertà, nella quale induce questo curioso desiderio d' arricchire. Di questi non solo, ma di mill'altri, che per seguir ricchezze con indegne attioni oscurano il loro natale, ò con falsa opinione si procacciano ruina, non sò se ridendo, ò comiserando vn saggio, e prudente Economo costumaua dire, che senza tanti disagi, e pericoli poteua l' huomo non solo arricchire, ma accumular tesori, e senza tanto lambicamento di ceruello, ritrouar la vera, & indubitata alchimia, con l' osseruatione di due soli precetti, cioè* Lo spender meno di quello, che l'huomo hà di rendita, e il far conto del poco. *Precetti inuero da noi tanto poco stimati, quanto più da nostri prudenti antepassati commendati.*

Ad vno di questi alluse chiaramente il Rè sopra tutti i Regi sapientissimo, quando disse, Chi sprezza le cose minime à poco, à poco in niente si riduce; *& quell' altro Sauio, quando cantò.*

Metti il poco col poco, e sopra il poco
Aggiungi anco il più poco, e di più pochi
Vn cumulo farai, che non sia poco.

L'altro dal Padre dell' eloquenza fù ottimamente comendato, quando disse, Che la parsimonia è la maggior gabella, che si ritroui, *& egregiamente da Seneca diffinito dicendo,* La parsimonia è scienza di schiffar le spese. *Precetti, i quali, da poi che non si trouano più li Diogeni d'vna sola botte contenti, ne li Crati sprezzatori delle facoltà, ammirando stupisco, che non siano nella mente de gli huomini, come, in durissimo marmo con caratteri indelebili scolpiti. Precetti, i quali, se da qual si voglia persona in se ristretta fossero per la lor facilità considerati, hauendo l'occhio à quanto si saria cumulato con la loro vbbidienza, al sicuro non ci saria chi non confessasse per giusta, santa, e vera l'opinione di quest'Economo. Conosco ancor'io, che non sono da quel Caualiero, ne da quel Cittadino accettati con la scusa, che se vuol mantenere il suo grado, il suo decoro, non può restringersi con queste leggi. O come s'inganna, ò come è priuo di partiti. Sei, ò otto mesi di stanza in villa aggiustano ogni cosa. Questa prepara ogni risparmio, e successiuamente facilita i sudetti precetti, poiche in villa non s'è in obligo, se non quanto piace, di concorrere col parente, col vicino, col compagno in varie liuree, in vestir con nuoue foggie, in numero de seruitori, & in sontuose tauole. E così moderando vn poco i pensieri si spende meno di quello, che s'hà d'entrata, il che ottimamente da Epicuro notato, fù da lui detto, Che* il vero modo di venir ricco non era l'accrescer la facoltà, ma il diminuire i desiderij. *Ne in alcun'altro luogo vale, ò si stima, ò s'vnisce il poco, come in villa, perche li raccolti non son'altro, che vn'vnione di molti pochi.*

Aggiungi quello, che con la seguente fatica spero mostrarti, cioè che in Villa nel Pane, e Vino, mediante la buona Economia, oltre l'hauerlo da' capi con maggior'abbondanza, e miglior qualità, fai notabile isparmio, e nel companatico poco, ò nulla spendi. Il tutto è di poca vtilità in riguardo della maggior coppia de pochi, che produrrà la tua terra, mediante il far' esequire con la tua assistenza la buona coltiuatione del Campo nel modo, che si mostrerà. Oltre che di quei tanti pochi, da Contadini, e tuoi Facitori sprezzati, i quali con la tua personal diligenza vnirai al monte de gli altri pochi, conoscerai accrescimento grandissimo. Ma prima prouiamo, come separatamente gli Elementi con varij mezi aiutino quest'isparmio della villa, e poi come tutti insieme vniti concorrano alla fabrica del Pane, e Vino.

Aria. *La maggior'Economia, che debba pratticare vn diligente Capo di casa, si è l'inuigilare, che la sua famiglia stia sana, perche si spende più in otto giorni, oue il Padrone è amalato, che non si fà per ordinario in due mesi; e se à caso s'ammala vn seruitore, bisogna prouederne d'vn'altro, che lo gouerni. Dottissimamente disse S. Agostino,* che il patrimonio de poueri è la sanità, *sì che colui, che abbonda*

bonda di più ſanità, è più ricco; non ſarà dunque ſuperfluo il parlar d' alcune coſe concernenti alla ſanità. Ne è dubbio alcuno, che trà tutte l'Aria tiene il primo luogo, peroche ſe bene ne' cibi in gran parte conſiſte queſta ſanità, è però più neceſſaria all' huomo la buon'Aria, che il mangiare, però che queſta veloce, e continuamente ne vola al cuore, mediante il polmone, e le ſue qualità, ò vtili, ò nociue à queſti comparte; corregendo ancora altra mala qualità, che da cibi veniſſe. L' huomo di più può viuere qualche poco ſenza gli altri Elementi, ma ſenza l'Aria (quale viene dal Greco Aω) che ſignifica reſpirare, non gli è permeſſo vn minimo momento di vita, anzi che gli altri Elementi da noi non ſono conoſciuti ſenza participatione d' Aria; ondeggia l' acqua moſſa dall' Aria, s' alza il fuoco per mezo di quella, e ſi ſcuote, e trema la terra d'Aria grauida. Potriaſi dire, che l'Aria, e l'Anima habbiano ſimilitudine, ò ſimpatìa, l'Anima è creata pe'l Cielo, e l'Aria per la ſua rarità, e ſottigliezza hà del celeſte, & vniuerſalmente chiamaſi Cielo: v'è ſtato Filoſofo d' opinione, che l'Anima, con l' alito eſca, & entri nel corpo, oltre di ciò, nè l'Anima, nè l' Aria ſi vedono; l' vna, e l'altra chiamaſi ſpirito. Nel ſangue vogliono che ſtia l'Anima, e maſſime quella de bruti, & il ſangue del Microcoſmo di queſto corpo corriſponde all'Aria; in fine oue non è Aria non può ſtar l'Anima. Quindi è, che dalla Natura mai ſi laſcia coſa alcuna di vacuo, mediante l'Aria, l'Aria, la quale inherendo al natural ſuo officio, riempe in vn' attimo tutto ciò, che à noi par vacuo, come circa qual ſi voglia coſa, che con velocità ſi getti, e ſe queſto non poſſa adempire con ſollecito, impediſce à qual ſi voglia materia il laſciar' il vacuo, come vediamo ſuccedere in vna botte chiuſa col cocchiume, dalla quale ſe ne leui il doccione non eſce vino, che pe'l mezo di qualche reſpiro non paſſi aria à riempire il vacuo, che dal Vino nell'vſcire ſi laſcia.

Queſt' Aria prouiamo, lodato Iddio, ſana vniuerſalmente in queſto Contado; peroche non conoſciamo, nè varietà, nè mutationi, nè habitationi poco ſane, come in altri luoghi, mà ſempre d'ogni tempo, d'ogni età, d' ogn' hora ſi viaggia, ſi ritorna, ſi conuerſa; ſi muta domicilio, & da alcuni ſi dorme allo ſcoperto, ſenza ſaperſi, che coſa ſia nocumento d'Aria. I Bologneſi ſteſſi capitando in luogo, oue ſi ſtia sù riguardi d'Aria ſi ſtupiſcono, & ſprezzandoli col' ammalarſi ne ſentono danno. E' però sù queſto Territorio circa la bontà dell'Aria il più, & il meno; nè ogni Aria è atta à tutte le compleſſioni, perche sù colli, e monti, ſe bene l'Aria è ſaniſſima per la ſua ſottilità, & poca miſticanza d' humori, ſuſcita però queſta diſtillationi, muoue catarri, e riſueglia doglie. e però quelli, che patiſcono di tal' infirmità ſentono minor nocumento nell' Aria groſſa, e vicino alle valli, come quella, che meno ſcopre i mali, ſe bene poi, come humida, e vaporoſa diſpone i corpi alla putredine, la quale hà ſempre principio dall' humidità, e con tutto, che queſt' Aria groſſa in altre regioni ſia quaſi peſtilente, per hauer noi le valli, da quali ne viene l' humor infettante, dalla parte di Tramontana, cauſa, che queſto vento freddiſſimo, e ſaniſſimo diſcaccia i vapori maligni delle valli; aſciuga le humidità, e non laſcia ſentire i mali effetti dell'Aria groſſa. Non ſarà però mal conſeglio, potendoſi, l' habitare luoghi d'Aria mezana, e che parte-

Bontà dell'aria Bologneſe.

cipi più della sottilità, che della grossezza, e sopra il tutto guardarsi dalla vicinanza de' fiumi, oue è pericolo non solo dell' impeto dell' acqua, ma d' humido, e di nebbia, quali causano l' Aria grossa, oltre che il puzzor del maceraruisi la canepa l'Agosto è di molto danno, vorrei che quest'habitatione godesse vn' Aria allegra, & non occupata da' Monti, ne meno da quantità d' arbori, e sopra tutto vi giocassero i Venti, acciòche presto dissipassero con le nebbie ogni humidità; fosse lontana da via publica, perche l' aere poluerosò è mal sano, & acciòche tratti dalla commodità, non fosse souerchio recapito di molti ospiti. Et ancora, acciòche nella tua corte con occasione di passar per la via non giunga forestiero, che non passi prima su'l tuo terreno, non vorrei quest' abitatione contigua à Contadini, perche con le loro immondezze, e con lo sterco delle Cassine rendono quest' Aria imperfetta, oltre che con loro attioni strepitose ti disturbano; alcuna volta fanno poi tal cose, che tu ancora non le vorresti vedere: e tu, ò la tua famiglia ne fai di quelle, che non vorresti, che essi le vedessero, e ne fanno essi di quelle, che non vorrebbero, che tu lo vedessi. Lo stesso, ò poco differente diffetto hanno le abitationi, che sono poste in Terre, ò Castelli, & all' vna, & all' altra la vicinanza porge commodità di comprar à vil prezzo quello, che dalla tua famiglia è rubato. Ogn' vno sà, che l' Aria sottoposta à puzzo, ò mal' odore, si come quella, che genera nebbia, ò che la naturale ritenghi più de' luoghi circonuicini si deue fuggire, si come la vicinanza di Fortezza, Molino, e Signore, che tiranneggi il paese. Io credo, che si debba più premere nella bontà di quest' Aria, che in altra cosa; perche da questa dipende la sanità, e questa la conserua, chiarifica gli spiriti, & il sangue, rallegra il cuore, e la mente, corrobora tutte le attioni salutari, sollecita la digestione, e la comparte à membri, conserua il temperamento, prolonga la vita, ritardando la vecchiezza. Et è degno di consideratione, che ogni vno col moto si riscalda, l' Aria solamente si raffredda.

Effetti della buon'aria.

Quell' Aria, che tosto tramontato il Sole si raffredda, e nato si riscalda, è giudicata buona (ancorche altri habbiano hauuto diuerso senso,) perche la sua sottigliezza, e simplicità la rende tale, ed è certo, che l' Aria sottile è perfetta, si come per contrario vediamo apertamente, che le mattine nebbiose tarda assai à farsi sentire il calore, impedito da quel vapore, si che l' Arie grosse, e vaporose giudicate non buone non possono passar presto da vna qualità ad vn' altra, come le sottili. Osseruano alcuni per segno di mal' Aria quel verde sopra i tetti, ma in queste parti, forsi per causa del freddo questa regola inganna, sarà ben segno d' Aria humida, & oue non giunga il Sole. La quantità d' huomini vecchi può far argomento certo di buon' Aria in quel paese, e vogliono, che quell' habitationi, oue si sente molto caldo l' Estate, e molto freddo il Verno, rendano i corpi duri, e sodi, forti di capelli, e di gionture, atti à superar ogni infermità, vigilanti, perche in loro vince la secchezza, tolleranti dalla fatica, industriosi, e valorosi nelle battaglie. Tali parmi si possono chiamare quelli, che godono l' Aria Bolognese, oltre che trouiamo commemorati, presso Autori antichi, Bolognesi di lunga vita. Plinio nomina vn Tito Fullonio Bolognese, qual visse cento cinquanta anni, e questo dice, che si verificò da censi pagati à Cesare: & il Tesore pone vn Guerrino Ve-

Qual sia la buon' aria.

no Vescouo di Bologna, che visse cento dieci anni, & vn'altro Terentio Bologne-se, che morì d'anno cento, e mentre scriuo questo viue Gio. Paolo Onofri, qual hà cento, e due anni, Stefano Lenzi, nouantatrè, & il Caualiero Camillo Sampieri nouantadue, quali tutti sono di tanta prospera vecchiaia, che vanno ogni mattina alla Messa, e sue facende; e due anni sono, che morì Suor' Anna Bargelini Monaca nel Monastero di S. Maria Maddalena di età d'anni cento quattro. Dicono ancora, che col porre vna spugna all' Aria la notte, stringendola la mattina, se n'esce molt'acqua sia segno d'Aria humida, se poca d'asciutta, si può far la stessa proua col pane. Ma io haurei più fede all'osseruatione de' frutti della terra, però che si conseruano più i frutti cresciuti nella regione asciutta, che nell'humida. Con tutto che l'Aria per se stessa non habbia imperfetto alcuno, e che quel poco, che i vapori ci compartono in questo Contado per causa del freddo non si conosca, in ogni modo quando le stagioni, variando non tengono la sua qualità propria, si conosce dall' Aria qualche danno, & acciochè colui che hà i suoi beni in sito, ò per la sudetta, ò altra causa diffettosa, non sia priuo del godere l'vtile della Villa sappia, che l'aria imperfetta si può in qualche parte correggere. Ne paesi aridi, ò d'Aria caldissima, s' asperge la casa d'acqua fresca l'Estate, ouer aceto, perche queste con le lor frigidità prohibiscono ogni male, che dal calore potesse venire. Si può ancor per la casa spender fiori, ò rame d'erbe odorifere, e rinfrescatiue, ò di qualità humida, come rose, viole, frondi di canne, lattuca, rami di salce, ò di quercia ò di pruni. Sì come gioua ancora nelle stanze tener pomi odoriferi, cotogni, pere, naranzi, cedri, e simili. Ma nell' Aria fredda sarà bene vsar nel pauimento, fiori, & erbe di virtù calda, come garofali, puleggio, menta, isopo, timo, saluia, rosmarino, maggiorana, e simili. Scacciasi l'Aria humida con fuochi di legno asciutto, sano, & odorifero, come lauro, rosmarino, pino, quercia salice, abete, cipresso, e ginepro, oltre che l'habitare in alto ripara, che l'humido radicale non si consumi, e ritarda la vecchiezza. Alcuni presagi mostra l'Aria, de quali il villeggiante Economo si può seruire, con animo incerto però, perche alcuna volta ingannano: Aria rossa, ò la piscia, ò la soffia. *E Plinio dice, che le nuuole rosse auanti il leuar del Sole denotano vento, e le negre pioggia. E questo quanto con breuità sia detto, rispetto al molto, che dell' Aria si potria, dire, & in riguardo solo della salubrità, & habitatione, perche circa gli arbori, e biade in ciaschedun trattato se ne parlerà. Furono però nell' infrascritte Rime racchiuse molte qualità dell' Aria.*

Chi brama in vita mantenersi sano,
Fugga l'Aria frà l'Ostro, e frà l'Occaso,
Da le nebbie corrotta, e dal pantano,
Puzzolente cagion d'auerso caso,
Genera il Sol nascente Aria più pura,
E se Borea vi spira è più sicura.

Dell' Acqua.

Alla bontà dell' Aria succede la consideratione dell' Acqua non tanto per sanità, quanto per vtile, perche oue non è buona & abbondante Acqua non si può star sano, ne con isparmio, e comodità: quando anticamente si disegnaua vna Città

consideràuasi primà circà l' Acqua; e su' monti, oue non si possono far pozzi, e non sono fiumi, vediamo, che ogni Terra, ò Castello è fatto vicino à vn fonte, quale perche in Greco si chiama Pagos, tal Castello in Latino chiamasi Pagus, e gli habitatori Pagani, e perche i Saracini non beuono, che Acqua, però sono detti Pagani.

L'Acqua fù nobilitata dal grand' Iddio prima nella Creatione del Mondo, mentre sopra quella passeggiaua, quando disponeua à suoi luoghi gli Elementi, da che l'Acqua ne riportò la fecondità, onde meritamente fù composta questa voce di A, e Qua, cioè dalla quale, fecondata la terra, ne viene ogni frutto, & ogni bene all'huomo; Onde Talete Milesio disse, che l' acqua era il principio di tutte le cose, e Pindaro, rerum omnium optimum aquam, & euidentemente si conosce l'Imperio, che hà l'Acqua sopra gli altri Elementi, perche d'Acque era coperta la Terra nella prima Creatione del Mondo, l'Acqua spegne il fuoco, e per dominar all' aria s' alza nel mezo di quella per compartire fecondità, & arrecar l'anima vitale à tutte le cose, perche tutte le forze, che hà la terra le vengono somministrate dall' Acqua; Castigò poi Dio coll'Acqua gli vniuersali errori del Mondo infellonito. Castigò, altresi fauorendo il suo diletto popolo, coll'Acqua gl Egitij. Souenne al sudetto popolo, col far scaturir' Acqua da pietra, e fece ritirar l'Acque del Giordano, per renderci il varco asciutto. Santificò l'Acque nel Giordano coll'instituir il Sacro Lauacro del Battesimo, oue prima volle mostrare, che questo Sacramento ne vnisce con S. Diu. Maestà n'apre le Porte del Cielo, e cancella, & il primo, & ogn'altro peccato, e per manifestarci la gran qualità di quest' Elemento, volse che intrauenisse nel sacrificio del suo Santissimo Corpo al Padre Eterno, mentre sul legno della Croce versò dall' ampia ferita del Costato, Acqua misticata con sangue; Quindi è, che nel prepararsi il vino per Sacramentare ci si mistica Acqua. La Santa Chiesa hà ancor instituito l'acqua benedetta, acciò che con l'aspersione di quella si fugghino i Demoni, e l' huomo si liberi da peccato veniale.

E difficil prattica lo scriuer le qualità dell'acque generalmente, perche da luoghi, oue nascono da quelli doue passano, e dall' arie oue dimorano molte diuersità riceuono; frà tutte l' acque viene lodata in primo luogo la piouuta, e massime quella, che d' Estate viene con tuoni, e con lampi, dal calor de quali è assottigliata, & affinata, e dal calore fino l'Acqua torbida si chiarifica appartandosi la parte terrea, quindi è, che l'estate l'acqua è più leggiera ch'il verno, ma non è tale quella, che viene con folgori, e grandine, perche dalla malignità di quelli è danneggiata, questa dunque è mirabile per inacquare Giardini, per la virtù naturale, sana per bere, per esser leggiera, mentre per la sua sottigliezza è stata valeuole à salir nell'aria, ottima per lauar panni, perche tiene il sapone, cuoce i legumi, a' quali, & ad ogn'altra cosa cotta in quella dà buon gusto: si corrompe facilmente, ma nelle Cisterne si conserua benissimo, è fresca con l' istesse qualità, pur che non ci sia misticata Acqua di grandine, e che non si faccia passare per condotti di piombo, e che se le tengano nel fondo sassi, ò giaia, e quelle, e quella ogni terz' anno si deuono rinouare, lauandoli in vasi di terra, con criuelli di rame, e con que-

Qualità dell'acqua piouuta.

sta si corregge qualche sua mala qualità, con la quale potesse offendere il Ventre, e la gola, perche questa giaia tira à se quel poco di lezzo, ò qualità terrea, con la quale è mista l'acqua, che pioue, e così si rende sana; E l'Isole Fortunate non hanno altr'Acqua, che di pioggia.

Acqua di fōte.

Quella di fonte viuo, che scaturisca da sassi, ò da terra non pantanosa, ouero che sia priua d'odore di Minerali non sani, e che sorga verso l'oriente è della stessa qualità, e bontà, eccetto che per l'inacquare li Campi, per causa della sua freddezza non è buona, ma riscaldata, mediante il correr scoperta al Sole può seruire; Sono ancora hauuti per sani quei fonti, che l'inuerno si riscaldano, & l'estate si fanno freddi; pochi si possono pregiare d'hauerla in questo contado, oue si villeggia, che se si potesse ritrouare in sito superiore alla casa, l'vtile, che se ne caueria nell'adacquare ti si dirà à suo luogho nel trattar de gli Horti, Prati, e Campi, ma la comodità di seruirsene alla Stalla, Cucina, Lauatoi, e le delicie in far Fontane, Peschiere, e giuochi d'Acque, vorrei più tosto, che le trouassi fatte, che io te le hauessi ad insegnare, mentre hò da trattar modo di spender poco; E m'atteriscono le spese immense che fece il Rè Marcio nell'Acqua, che à Roma condusse, dal suo nome chiamata Marcia, & hora Felice dal nome di Sisto Quinto, che ce la ricondusse; e nell'Acqua Vergine hora di Treue da Marco Agrippa condotta.

Acqua di fiume.

A quella di Fiume, che tiene il terzo luogo, oltre le stesse qualità in bontà, s'aggiunge l'essere ottima per bagnar li corpi humani non solo, ma ogn'altro animale, e vogliono, che sia maggiore la virtù di quei fiumi, che corrono verso Oriente, e Settentrione, di quelli che corrono verso Mezo giorno, e Ponente; Atteneo loda l'acqua, che viene da dileguate neui, e da alti Monti, per hauer meno del terrestre, & perche nel moto si fà piu perfetta, mentre dal moto riceue sottilità, e successiuamente leggerezza, e salubrità; ma l'Acqua delle Neui, e Ghiacci di poco dileguati, hà l'istesso imperfetto di quella della grandine, e però Auicenna loda l'Acque del Nilo per la longhezza del corso, e perche è da Mezo dì à Settentrione, e per causa delle regioni oue passa; di questa sorte d'Acque pure hauemo penuria, conuenendoci contentare del solo Canale deriuato dal Reno, quale à pochi fuori della Città porge vtile, ò comodità alcuna.

Sonoci ancora certi fiumetti, ò torrenti, quali con impeto d'alcuna gran pioggia venendo precipitosi da Monti allaggano i Campi, oue questi valleggiano, e depongono, porgono vtile grandissimo alla terra, & questo può venire dalla stessa perfettione dell'acqua piouuta, come s'è detto di sopra, oltre del grasso de prossimi Colli, che essa ne conduce seco, onde Virg. Traggon con lor felice, e fertil limo. Sentesi ancora gran giouamento da certe Acque che corrono per terreni grassi; similmente sono ottime per inacquar Campi quell'Acque, che portano vnita la pinguedine de gl'escrementi, & imondezze d'alcuna Città, ò Terra.

Succede à queste la più commune, & ordinaria Acqua, che è quello de' Pozzi, quale se bene viene detestata da tutti gli Auttori, giouami il credere, che in questo paese non sia tanto imperfetta come altroue, per costumarsi da tutti senza nocumento. Di questa ti potrai contentare se haurà li requisiti, che si diranno.

Sia limpida, e chiara, pura, e sottile, senza sapore, aggradeuole al gusto, si digerisca senza fastidio, e senza dolore, non generi ventosità, e non si putrefaccia nel corpo, sia cupa, ò profonda, e così sarà fresca l'Estate, e tepida l'Inuerno, sia leggiera, e non habbia del terreo, ò sappia di pantano, ò altro mal odore, e massime di Salmastro, non generi Mignatte, ò altro animale, non faccia amaro il mangiare, sia indefficiente, accioche per qualche siccità non mancasse, e di questo bisogna informartene bene, come anco se li vini fatti con quest'Acqua si conseruano. Che la beuano volentieri le bestie senza nocumento, ò difficoltà nell'orinare, e queste qualità deuono essere in qual si voglia ancor delle sopranominate Acque. Alcuni vogliono, che li pozzi siano coperti per ripararli dal Sole, e per comodità di cauare Acqua quando pioue. Altri li vogliono scoperti, acciò dall'aria, rugiade, neui & Acque, che piouono habbiano qualche aiuto; per migliorar poi tal'Acqua, e buono il cauarne spesso, & il teneruí de'pesci di fiume dentro, ò come vuole Cresentio dell'anguille, tutto questo per darui qualche moto, ò agitatione, ma meglio effetto causano i sassi. E doue sgorgano sì fatte Acque secondo Ateneo, viene meglior pane, fichi, lane, frutti, greggi, cacio, e vino. Quest'Acqua de' pozzi, se bene pare si ritroui per tutto, e massime nelle parti settentrionali à piè de' monti, tuttauia in alcuni luoghi, ò si caua il pozzo in darno, ò si troua Acqua imperfetta, Vuole Giorgio Agricola, che dalla terra soluta, dall'arena, dalla sabbia, e dalla giaia venga poch'acqua, instabile, incerta, graue, e di tristo sapore; Ma si possa sperare più Acqua dalla terra densa, ò di varij colori, ò tutta nera, ò tutta gialla; Similmente del sabbione, & arena carbonaria escano copiose Acque, pure, e leggiere, sì come dal tuffo, e da selci. Vuole ancora, che si tralascino quell'Acque, che scorrono da i lati de'Pozzi, vicino alla superficie della terra, come incerte, & il più delle volte tepide, e per contrario siano stabili, e fresche quelle, che scatturiscano nel fondo de' Pozzi, ò da lati quando profondamente sono cauati, il che hò voluto riferire acciò, che al nostro Economo conuenendo cauar Pozzi, possa conoscere qual'Acqua sia atta per sua Casa.

Per conoscer generalmente la bontà dell'Acqua sappi, che della più leggiera, e della megliore, se ne fà la proua con misura, e peso, ò con lauar due panni di vno stesso peso in diuerse Acque, e come saranno asciutti quello resta più leggiero, denota ancora la meglior qualità dell'Acqua, e leggerezza oue è stato lauato, se bene alcuni vogliono, che questa leggerezza si proui con lo stomaco; giudicandosi più leggiera, e buona quella, che beuuta meno l'aggraua. E però certo che come l'Acqua è dalle perfettioni sudette, gareggia in leggerezza col Vino, ma quando hà qualche mesticanza è assai più graue; non sò se i Regi Persi, & Egittij quando beueuano l'Acqua del Tigre, e dell'Eufrate & del Nilo per la sua leggerezza la considerauano, ò col peso, ò con lo stomaco; quell'Acqua che cuoce i legumi, & ogn'altra cosa presto, e buona, che posta al fuoco tosto si riscalda, e leuatane presto si raffredda, è ottima. Vogliono, che oue li abitanti hanno il gozzo, ò la gola grossa sia segno di cattiua Acqua, ma sù questi nostri Monti oue è Acqua perfettissi na tutti hanno il gozzo, anzi sù questo Contado nel Commune di S. Appollinare, vi è vn fonte la cui Acqua beuuta smaltisce, & leua il gozzo.

Euui ancora vn' altra sorte d'Acqua detta di sortiuo, ò sorgino, la quale per non esser'abbondante, non può giungere alla sommità della terra, e chiamarsi fonte, e però se ne muore, e stà nel suo fango, oue nasce, nè si considera per la sua crudezza, grossezza, e fangosità; di questa ce ne potiamo seruire per primo documento di questo trattato. Facilmente in questo Contado, oue sono gionchi, maluauischio, cannette, isopo saluatico, ouero oue si vede auanti all' apparir del Sole alzarsi da terra vn poco di nebbietta, e questa i periti dell' arte osseruano con lo star colla faccia vicino à terra guardando verso il nascer del Sole, (& oue sono questi segni si ponno ancora cauar pozzi) si faccia in tal luogo vna piscina, ouero vn laghetto, ouero vna buca, di che figura ti pare, e piace, caua quanto comporterà l'abbondanza di detto sortiuo, e questo dallo starui continuamente l'Acqua si chiama stagno; in questo diremo stagno, si conseruano, e moltiplicano mirabilmente quantità di pesci (onde piscina) come sarebbe à dire tinche, raine, caucdani, barbi, anguille, persichi, gambarelli (che seruono ancora per nutrir detto pesce) galane, grassioli, e gambari di tutte le quali specie ogni poco, che se ne ponga in breuissimo tempo multiplicano, & ingrossano assai, poiche ogni pesce, che sia più di due libre, cresce ogni anno vna libra. Con questa sorte d'Acqua da tutti sprezzata, mediante li sudetti pesci, e li ranocchi aduentitij, potrai in villa senza spesa dar da mangiar le vigilie alla tua famiglia, e sappi, che questo importa il quinto della spesa del companatico di tutto l'Anno; con questi stagni la Francia ne' mediterranei priua di laghi s'è fatta abbondante di pesci. Se ci pianti attorno de' mori, con li suoi frutti il Maggio, e Giugno ingrasserai li sudetti pesci, oltre l'vtile della foglia, il resto del tempo con li sudetti gambarelli viueranno. Sopra le ripe di questo stagno farai miracoloso horto, perche lo stagno riceuerà l'Acque piouane superflue del Verno, e le restituirà l'estate calde, & isquisite per inacquarlo, oltre che l'humidità dello stagno conseruerà sempre fresco l'horto. Vna simil sorte d'Acqua porge ancor molta comodità vicino alla casa de' Contadini, & è quasi necessaria per pecore, anitre, porci, lauar panni, & altri. D'vna simil sorte d'acque si fanno maceratori per canepa da chi non hà comodità di fiumi, ò fonti; il modo di pigliar detto pesce, e seruirsene alla cucina, si dirà altroue, perche trattandosi hora dell'Acqua, e douere dire del modo di seruirsi di quella, ma nel pensare, con quanti modi l'huomo si vale dell'Acqua, ritrouo esser tanti, che richiederiano Volume particolare, e però con alcune considerationi toccherò solo la qualità, e benignità di questo Elemento in giouare al genere humano, oltre il fecondare la terra. Prima per la sua ampiezza, con laquale porge comodità di communicare qual si voglia frutto, scienza, ò ricchezza ad ogni parte del Mondo, ancorche remota, e per questo solo saria giudicata superiore alla terra, oltre le sudette ragioni. S'aggiugne l'esser di circuito maggiore dalla terra, e l'essersi conosciuto nelle antiche guerre, che chi è stato patrone dell'Acqua è stato vittorioso in terra. Secondo per la sua oppulenza per esser piena, e causa d'immense ricchezze, volendo molti, che non si dia perfetta douitia, oue non prouenghi in qualche parte dall'Acque, come Molini, pescagioni, acquedotti, passi, porti, modi da inacquare, naui, galere, bagni, e simili, e molto piu presto, e con minor fatica

Acqua di stagno.

tica arricchiscono le fameglie col negotio dell' Acque, che con la terra. Terzo la sua abbondanza d'animali molto maggiore in numero qualità, quantità, & varietà di quelli della terra, onde n'hebbe quel bel spirito à porre in dubio, se in questo Mondo son più gli occhi, ò i peli, fondato nell' incomprensibil numero de' pesci del Mare.

Acqua salata. In regola ancora di buona Economia, si fà l'Acqua salata, ò salamoia con Acqua, sale, e fuoco, ouer il Sole, con questa si sala il mangiare, con isparmio di sale, e le carni restano più bianche, e più saporite, con questa si conseruano alici, tarantello, & altri pesci salati, sì come l'vliue, bagnate prima nell' Acqua forte nel modo, che si dirà nel trattato di quelle. Con Acqua bollente, & Acqua fredda si leua il sale da qual si voglia cosa salata, tenendola vn pezzo in vna, & vn pezzo in vn' altra, replicando più volte conforme il bisogno, e tanto effettua questo ne' pesci salati, come nelle carni.

Acqua marina. L'Acqua salsa di Mare col farla bollire tanto, che cali la terza parte diuiene dolce; quest'Acqua salata fatta stagnare sottile sopra la terra, dal Sole è condensata, e diuiene sale; ne sò qual altro maggior beneficio si possa sperare di questo. Il sale nero delle nostre Donne si pone in Acqua chiara, oue con poco agitamento si dilegua, da poi col riposo trasmette à basso nel vaso ogni terreo imperfetto, colasi la sola acqua chiara la mattina, la sera si ritroua, che pure hà deposto altra feccia, e però di nuouo si torna à colare, e così si seguita à far mattina, e sera, fino che più non deponga cosa alcuna, da poi quell Acqua compartita in vasi piccioli, cioè piatti, al Sole esposta si condensa in sale candidissimo.

Giulio Cesare dice, che naturalmente vicino alla marina scaturisce Acqua dolce, io l'hò veduta ritrouarsi per tutta la costa d'Italia verso Africa, mediante vna poca escauatione.

Che l'Acqua apporti sanità non mi lasciano mentire quelle, che dal venire per minere, acquistata virtù, giouano in molti modi all' Huomo, che saria longo il raccontare, sì come superfluo lo scriuere la virtù del fonte della Poretta, e della Fegatella, gloria di quello Contado, mentre di queste se ne ritrouano trattati particolari, a' quali rimetto al Lettore.

Non deuo però tralasciare il racconto del Fonte, quale nella Villa di Cicerone apparue mirabile, per la virtù di sanar il mal de gli occhi, nel che questo elemento parue hauer del sensato, mentre col scaturire nella Villa di tant' huomo, con questa virtù, volle apportare rimedio à gli occhi, quali tanto doueano faticare nella lettione de gl' immensi, & eruditi scritti di Cicerone.

Ne posso tacere quello, che si legge nel primo Lib. della minera nel Mondo, di vn Fiume d'Acqua calda, qual serue à Paesani, che sono sotto la Zona fredda in luogo di fuoco, però che questi conducendo riuoli di quest' Acqua per l'habitationi, pongano il pane entro certi vasi di bronzo, à cuocer in quest' Acqua calda, e diuiene, come se fusse cotto in forno, oltre il seruirsene in tutto, e per tutto di quest' Acqua in luogo di fuoco.

Ma l'Acqua ordinaria è certissimo rimedio contro le febri ardenti, però che essendo la febre vn fuoco, che s'accende attorno il cuore, qual maggior rimedio

sarà

sarà per estinguere questo fuoco, che la freddezza dell'acqua? e massime quando, cotta col'orzo, ò da se stessa fatta bollire, ouero stata al Sole, ò sbattuta in Una Caraffa, si sarà procurato con questi mezi la di lei sottigliezza, e si seruirà fredda, con che ancora se le aggiugne forza di rinfrescare, e se le prohibisce il putrefarsi. Leggiamo in Ippocrate, conseglio certo per i dolori artetici, & podagrici il tuffar le parti offese nell'acqua fredda, non essendo altro che causi il dolore, che humore caldo, onde ne viene, che in vn subito l'acqua dell'applicatione si faccia calda, & però bisogna rinouarla fresca anzi fredda più volte, rimedio di poca spesa naturale, e prouato.

Sect. 5. Aforis. 25.

Nerone fù il primo, che praticò il cuocer l'Acquá, e poi con neue raffreddarla per hauerne delicia, e sanità in vn' istesso tempo, & in vero non è animale, che di sua volontà beui Acqua calda. Secondo Ateneo l'Acqua calda consolida le ferite, onde Virgilio cantò siccabant vulnera lymphis; e l'Acqua fredda ferma il sangue del naso.

Mà che più della sanità dell'Acqua? mentre il più sano animale, che si troui, hà l'habitatione nell'Acqua, se bene da quest' habitatione è deluso il Pesce, però che vscendo ella per le finestre, lascia il misero nell'insidie de' Pescatori. Sarà sempre di lodata memoria Stafilo, quale fù il primo, che con Acqua temprò il vino, per non s'Vbriacare, e forse fù Vno di quelli de' quali à proposito dell'inuentione d'inacquare il Vino si racconta, che hauendo mangiato, e beuuto assai in campagna vicino al Mare, Vbriachi s'addormentarono senza leuar cosa alcuna di tauola; succedette che piouè, & i vasi del Vino s'empirono d'Acqua; questi l'altro giorno risuegliati tornarono à mangiar, e bere, e ritrouati li vasi pieni di liquore più soaue, e che meno gli offendeua, compresero, che era bene l' inacquare il Vino, al cui proposito fù cantato.

Inuentione d'inacquare.

Qui colitis Baccum commites simul addite Nymphas,
Nam sine ope illarum munera nostra nocent.

E fingesi, che Bacco fosse alleuato dalle Ninfe, per denotare, che il calor del vino, deue esser temprato dalla freddezza dell'Acqua.

Che poi l'Acqua camini sotterra con indificienti vene, e larghi riui, se ne scriuono di molte historie; pur tuttauia nel Campo di Medicina, luogo di questo Contado, si vede vn Fonte in forma di pozzo, qual à volta à volta caccia foglie di castagno, e per spatio di cinque, ò sei miglia distante da qual si voglia castagno, si che pare, che questo non corra con quanto si racconta del Fonte Aretusa in Sicilia, dal quale sorgono quelle cose, che sono gettate nel Fiume Alfeo, ouero col Fonte Falerico; oue riescon quelle cose, che sono gettate nell Esculapio in Atene, ouero come il Fonte Pellane in Laconia, nel quale essendo caduta Una Fanciulla mentre ne cauaua Acqua, iui sommersa mai più si vide: mà il suo Velo, col quale hauea coperto il capo, comparue in vn'altro Fonte detto Lancea, il tutto scritto da Pausania, e riferito da Giorgio Agricola, si che è chiaro, che l'Acque quasi per trombe artificiose caminano per le Viscere tenebrose della terra lungo spacio, prima che sorgano alla luce.

E' ancor lunga questione se l'Acqua nutrisca, io per me tengo la parte affermati-

ua,

na, coll'eſſempio delle Cicale, & altri animali, quali di ſola ruggiada, ò Acqua viuono, e per me fà quanto ſcriue Rodigino d'Vn Melanconico, quale ſtette ſette ſettimane ſenza mangiare, beuendo ſolo Acqua, e d'vna Giouine in Spagna d'anni 22. qual non hauea mangiato mai coſa alcuna, e di ſol'Acqua era viſſuta. In fine l'Acqua vuol'eſſer bianca come latte, il Vino roſſo come nettare, e l'oglio verde come ſmeraldo; l'Acqua ſi conoſce col guſto, colla viſta, e col'odore, cioè, che per ſe ſteſſa l'Acqua non habbia alcun ſapore, ancorche giocondo, come quello, che s'auicina al ſapor del latte, alla viſta appariſca ſenza colore, come l'aria, e ſia totalmente priua d'odore, ouero come dicono gl'infraſcritti verſi.

Qualità dell' Acqua buona.

Qual è il ſeren del Ciel, l' Onda ſia chiara,
Pura, freſca, ſottil, lucida, e lieue,
Sia ſenza odor; non dolce, e non amara,
E ſi riſcaldi, e ſi raffreddi in breue,
Più, che ſul ſaſſo, in ſul terren m'è cara,
E cocer' ogni grano ella mi deue;
Eſſendo tale, altrui non paia ſtrano,
Se porgo à l'Acqua, e non al Vin la mano.

Preſagiſce l'Acqua col formar certi boccaletti, ò bulle mentre pioue longhezza di mal tempo, e pioggia, sì come ſe la pioggia comincia à ſtillare, ò cadere con goccie delicate; ſimilmente quando i Fiumi ſono più chiari del ſolito denota vicina pioggia, ouero ſe l'Acqua delle paludi, ò ſtagni ſenza i raggi del Sole ſi riſcaldi, oltre il ſuo naturale, nelle quali ſe c'è più quantità di rane del ſolito, è ſegno d'infirmità.

Le marauiglie poi, che ſi leggono d'Acque, e di Fonti ſon tante, che ſaria longo il narrarle sì come in quāti modi ſe ne ſeruiſſero gli antichi; tuttauia nō poſſo tralaſciare, che gli antichi hebbero penſiero, che nell' Acqua foſſe forza di purgare gli errori, onde ſi vede, che Pilato con animo di purgarſi del ſacrilegio, anzi parricidio della ſentenza di morte à Chriſto, ſi lauò le mani. I Dardani Popoli vſauano tre bagni, vno ſubito nato, vno dopo le nozze, & vno dopo morte, due di queſti durano ancora in coſtume appreſſo di noi. Alcuni ancora in memoria del lauacro ſacro di Gio. Battiſta vſano lauarſi il giorno di queſto Santo.

Non sò ritrouar ragioni per qual cauſa ſi ſia tralaſciato il ſalutifero vſo de' bagni tanto frequente à Romani, e pure è certo, che il ſeruirſene moderatamente è di molto vtile alla ſanità, onde fù detto.

Balnea, vina, Venus corrumpunt corpora noſtra,
Corpora ſed ſeruant Balnea: vina, Venus.

Quanto tempo poi il genero humano beueſse ſolo Acqua, è noto à chiunque ſia informato de' tempi di Noè, che fù l'inuentore del Vino; ma quanta gente ſeguiti ancora à beuer continuamente Acqua, ſi può conſiderare dal ſaperſi, che in Europa, che è la minor parte del Mondo, i due terzi beuono Acqua, e con molta ragione, perche l'Acqua è il beuer naturale d'ogni Animale. Quindi è, che diuerſe nationi hanno ritrouato fabriche di varie Acque artificioſe, per bere con guſto.

Per la deſcrittione d'vna minima parte delle quali comminciaremo dalla coſtumata dagli Arabi, riferita da Meſuè loro Eccellentiſſimo autore, meſticauano con

otto

otto libre d'Acqua vna di mele perfettissimo, & odoratissimo, da poi la faceuano cuocere poco, per chi voleua bere presto, bastandoli di poterne leuare la prima schiuma, ma da chi voleua serbarla per molto tempo, si facea bollire; schiumandola continuamente, fino alla consistenza di giulebbe, la quale poi nell' atto di bere, misticauano con Acqua, per renderla grata, e tale possi credere, che fosse la beuanda de gli Hebrei, & altri Popoli, auanti si ritrouasse il Vino, ouero oue non nasce Vua, de quali si legge, che beueano mele, il che costumasi ancora presso i Polacchi, Moscouiti, & altre regioni abbondanti di mele, e penuriose di Vino, e chiamasi Medone, se bene propriamente in questa Acqua melata, che chiamano Medone, c'aggiungono fermento di farina, ouero di schiuma di mosto secca, quando bolle, e fiori di Lupoli, & ad alcuni basta il far star infuso nella botte di questa beuanda in vn sacchetto il sudetto fermento, e fiori.

La Birra detta ancor Ceruosa fassi in varij modi, e quasi d'ogni grano, ma per ordinario si vagliano d'orzo, e di formento. Volendo preparare per sei corbe, ò vogliamo dire brente di Birra, si fanno stare à molle vintiquatt' hore corbe due d'orzo, & in altro vaso corbe due di formento hore quattordici, e se l'Acqua fosse decotto di Lupoli, saria molto meglio, leuate dall'Acqua l'vno, e l'altro si fà stare in monte il primo giorno alto due piedi, & il secondo giorno grosso vn piede, procurando con questo ammontamento il principio della putrefattione, perche si vedrà, che cominciaranno à germogliare, ò almeno ad ingrossare, e crepare per germogliare; & acciò non si riscaldino troppo, bisogna (mentre stanno ammontati) riuolgerli due volte il giorno. Conosciuto adunque in queste grane principio di fermentatione, si spandano, & allargano sottili, acciò s'asciughino, & al Sole se v'è la commodità: ben' aride si fanno rompere, ò frangere, e minutamente, in maniera, che diuentino quasi meza farina, quale si pone in vna tina; questa vuole hauere oltre il fondo ordinario, vn'altro fondo, qual non sia commesso, ne conficato nella tina, cioè solo, tanto largo, quanto è giusto la larghezza, ouero il diametro della tina. Quest' altro fondo vuole essere bucato con fori minuti, e nel mezo ci vuol'essere conficato vna pertica, con la quale si possa alzare, e che questa pertica passi tanto dall'altra parte, quanto basti per far stare questo fondo distante dall'altro della tina quattro dita. Sopra questi due fondi posta la sudetta materia, vi si mettono corbe dieci, ò brente d'Acqua tanto calda, che à pena vi si possano tenere le mani dentro, & in detta tina ogni cosa si maneggia assaissimo, e tanto, che il liquore diuenti come latte. In due modi questo liquore si leua dalla tina separato dalla parte grossa, vno con vn canestro fatto con il fondo aguzzo, come quelli i quali tal volta vediamo appesi alle castellate piene d'vua, e questo tuffasi nella tina in maniera, che per le fissure de' gionchi, non per di sopra vi entri il liquore solo, il quale poi con vn secchio ordinario si leua, senza mouere il canestro. L'altro modo è, che alzando pian piano il fondo bucato, il liquore solo và da basso, e poi per mezo della spina col modo solito del vino, si caui solo il più chiaro: in qual si voglia modo separato dalla parte grossa, e leuato questo liquore, si pone in vna caldaia à bollire con l'aggiunta d' onze sedeci di fiori di Lupoli per ogni corba di materia; mà mentre questa bolle, dichiariamo, che cosa sia vn secchio, acciò

che

che quegli, a' suoi non è nota questa parola, da replicarsi molte volte, l' intendano. Quest' è quel vaso di rame, con cui si porta l' Acqua, e chiamiamo calcedro, e se con questo vocabulo l' hauessi detto, ò non sarei stato inteso dalli esterni, ò forsi certi stitichi censori m' hauriano fischiato dietro; e pure il chiamare questo stromento calcedro, da calcos, che in Greco significa rame, & idros acqua, e molto più proprio, che con la voce equiuoca di secchio: tutto sia detto perche se per il resto di questo Libro si ritrouaranno parole Bolognesi, non siano giudicate parole barbare, perche la Città madre de' Studij hà vocaboli antichi, deriuanti da Greci, e Latini, forse più significanti, e proprij de' volgari, & ordinarij, e per me fà quanto scrisse Dante in lode della lingua Bolognese, oltre che essend' io Bolognese, e volendo essere inteso ancora da Bolognesi non eruditi, e trattando materia, che non permette la tanta pontualità delle parole, dourò essere iscusato se frametto qualche parola Bolognese. Ma ritorniamo alla Birra, quale di già haurà assai bollito, mentre sia calata tanto, che sia restata circa sei corbe, e però se gli deue leuare il fuoco, e lasciare posare circa tre hore, ouero sino à quando resti calda, come l' orina humana, cioè, che si ci possi tener dentro le mani, all' hora si leua dalla caldaia, e si pone in vna tina, e vi si mischia vna libra di Leuito, e subito, che vedrassi vn poco di schiuma souranatare alla Birra, la poneranno nella botte, & iui scoperta lasciaranno, che bolla due, ò tre giorni, dopo chiusa l' vseranno ad ogni lor volontà. Altresi questa beuanda con diuersi ingredienti; Gl' Inglesi fatta, che sia di formento solo cotto à perfettione, vi c' aggiungono zucchero, canella, e chiodi di garofalo, con quali cose assai la maneggiano nella botte. Alcuni per renderla più fumosa, e al gusto più irritante, ci pongono à bollire dentro del oglio. I Fiamenghi c' aggiungono del pane, e della scemolla per renderla più spessa. I Moscouiti con mele, e spetiarie la fanno tanto delicata, e potente, che vecchia è appo di loro come da noi la Maluagia, e per regalo si presenta ad Ambasciatori Regij, & à Prencipi forastieri; è però questa prohibita à gente bassa per causa dell' vbriacarsi. Sarà considerabile in questo l' ingegno humano, qual preparasi, in difetto della natura, beuanda dotata da' stessi varij gusti, & effetti al Vino naturali. Della Birra fù cantato.

Non son Vino di nome, io son di fatti,
Perche fò, come il Vin, gli Huomini matti.

I Spagnuoli la lor celebre beuanda, Alossia chiamata, in questa maniera compongono. In vn vaso di vetro, ò vitriato si pone libra vna di mele, onze due di garofano, onza meza di canella, onza vna di pepe gauro, onze due di pepe longo, & onze quattro di zenzero, e questo chiamasi farci il piede; poi vi c' aggiungono due boccali d' Acqua, e maneggiato alquanto col sudetto piede, cominciano quando habbia deposto à leuarne la metà ogni giorno, cioè vn boccale, e ritornarcene vno d' Acqua, seguitando così sino che l' Alossia riesca buona, che sarà circa otto giorni, auertendo à lasciarne sempre vn boccale, ouero la metà col piede nel vaso; e quando si conosca, che manchi d' essere buona, se gli rinoui il piede con mele, & aromati, come s' è detto di sopra.

Sorbetto.

I Turchi, a' quali dal falso Legislatore fù prohibito il Vino, con Acque artificiali s' ingegnano di sodisfare al gusto. In vna libra di zuccaro chiarito, e cotto à

con-

consistenza di manuschristi, & assai stangheggiato, pongono onze quattro di qualche sugo acido, come di limone, granate, agresto, ribes, e simili, ouero succo di rose, ò viole (con auertenza, che qual si voglia de' sudetti sughi deue essere condensato, accioche sia maggior sodezza nel zucchero) e di questa compositione, che chiamano Sorbetto, *accomodano con la quantità d'vn'auelana, poco più, ò poco meno, secondo il gusto, vna gran tazza d'Acqua, e lo conseruano, e portano ne' viaggi, e guerre commodamente per la sua densità, in qual si voglia vaso: ma perche questo Sorbetto è di spesa, i poueri fanno bollire l'Acqua con vua passa, e di quella si seruono per beuanda, in luogo di vino, ingannando l'occhio col colore, & il gusto col dolce, che le porge l'vua passa.*

Ma perche nominaremo nell'auuenire più volte il zucchero chiarificato, giudico, che quì oue la prima volta se n'è parlato, sia bene insegnare il modo di chiarirlo: In due libre di zucchero si pongono onze otto d'Acqua sbattuta assai con vn chiaro d'ouo, di poi ogni cosa mistficato, si pone sopra moderato fuoco, si procura, che con l'ebollitione alzi con la schiuma ogn'immonditia; quando si vede, che il bollore comincia à rompere la schiuma, come di già chiarificato si cola, ò con stamigna, ò con panno di lino, & in questo stato chiamasi siroppo longo, ò giulebbe. Di poi si ritorna al fuoco, procurando col farlo bollire di nuouo la più, e meno sua densità, e la minore chiamasi consistenza di giulebbe, e la maggiore di manuschristi. E perche tal volta in questa maggior consistenza occorre agitarlo, e maneggiarlo con mazza di legno, per renderlo bianco, questa attione chiamasi stangheggiare. I sughi poi al Sole si condensano ne' piatti, come s'è detto del Sale, e si dirà dell'Agresto, & il tutto serua per non hauere à repetere ogni volta il modo di fare quest'operationi. E questo basti circa le Acque vsate da nationi esterne; Appresso di noi, ancorche beuiamo Vino, non sò se il lusso, ouero il bisogno di rinfrescare, quando il Vino riscalda, habbia procurato l'vso d'Acque artificiose.

Zucchero come si chiarifichi.

Giulebbe.

Manuschristi.

L'Acqua, che di rigolitia si prepara, è forse la più commune, e la più antica; la radica di questa, secca tagliata in pezzi, & ammaccata al peso di meza libra si fà bollire in trè boccali d'Acqua tanto, che cali la metà, la quale resta tanto densa, e dolce, che per ogni boccale di questa si ci misticano dieci boccali d'Acqua pura, e riesce gustosa, e rinfrescante beuanda, oltreche manda le reni eccellentemente.

Acqua di Rigolitia.

Cicoria libre dieci di radiche, però tagliate in pezzetti, si pongono à lambiccare in vna corba d'Acqua, e se ne caua la terza parte; lo stesso praticasi nello stillare l'Acqua d'indiuia, ma con questa differenza, che dell'inuidia vogliano essere vinti libre, e si piglia non solo la radica, ma il torso ancora, l'vna, e l'altra però vuole essere assai lauata auanti si ponga nel lambico.

Di Cicoria, & Indiuia

Canella onz'vna tagliata, & amaccata in pezzetti, si pone in infusione per vna notte in quattro boccali d'Acqua, oue poi ancora si fà bollire per vn quarto d'hora, tenendo ben chiuso il vaso, oue bolle, di poi leuato il vaso dal fuoco vi s'aggiunge altretant'Acqua, e tiene ben chiusa tanto, che sia raffreddata, & vn'oncia di zucchero di rotame per ogni libra d'Acqua s'accomoda, e si mistica ogni cosa tanto, che si dilegui, & incorpori; poi si cola nella bozza, passandola per stamigno, ò panno di lino.

Di Canella.

D'Ani-

Acqua d'anesi coriãdi

D'Anisi, e Coriandi l'Acqua si fà nell'istesso sudetto modo; vero è che li Coriandi a niccati col stare due, ò tre hore infusi nell'Acqua tanto, che pigli colore, bastano senza farli bollire.

Acqua di Cedro.

Di Cedro le foglie sane, ma le più teneri, una manciata, ò vogliam dire manata similmente la scorza dello stesso Cedro, ouero di Limoncello cedrato, tagliata sottilissimamente, sì come la polpa di questo senza l'agro, libre una di qual si voglia sorte, in tre boccali d'Acqua fresca si pongono, si sbattono, e si fanno stare infuse per mez'hora, poi dopo l'aggiunta di zucchero, come sopra colata, sarà Acqua di Cedro perfettissima, e massime se nell'atto di volerla seruire, se le aggiungerà agro dell'istesso Cedro, ouero di Limoncello, e da molti è chiamata Limonea, perche riuscirà dolce, acida, & odorata, qual' odore se gli accrescerà se dopo il dibattimento della prima volta le materie leuare dell'Acqua si taglieranno minute, ouero si strigneranno, acciò n'esca quel poco di sugo odorato, che contengono, e di nuouo infuse per l'Acqua s'agiteranno, ma bisogna auertire a non toccare mai con le mani l'Acqua, & adoperare la mestola di legno forata.

I Limoncelli, tagliati in fette senza leuarne l'agro, si dibattono nell'Acqua, posto ogni cosa in vna caraffa, indi se gli aggiunge zucchero come sopra, si cola subito, ò s'aspetta, che deponghi, e si vsa à quel modo.

Acque di Fragole, e varie.

Fragole lib. vna ben mature lauate, & ancora spaccate, in un boccale, e mezo d'Acqua, con un poco d'orzo si maneggiano, e stringono assai, poi si passa l'Acqua per stamigna, ò burato, ò pano lino, con quali si possono ancora stringere le Fragole per hauerne più succo, di poi in caraffe di vetro si ponga, e come haurà deposta la feccia si caui con destrezza l'Acqua, e si conserui in luogo fresco, e quando si vuole usare vi s'aggiunga zucchero nel sudetto modo.

Le Visciole senza gambo si pongono in tant'Acqua calda, quanto basti per tenerle coperte, indi con mano s'ammaccano, come se fosse vua, poi poste in vn bigoncio, ò altro vaso, per ogni vinticinque libre di cerase se gli aggiunge un secchio d'Acqua bollente, e due libre di mele, ouero una libra di zucchero, poi ogni cosa misticata insieme, si cola con sacchetti, come il vino. Questa però non si può conseruare longo tempo, ma, se quando dopo colata come sopra, e raffreddata si ponerà in vna botte, con la terza parte di Vino, sarà beuanda vtile, e gustosa per tutto l'Inuerno.

Gli ossi delle sudette Visciole, che saranno restati nel sacchetto, lauati, e liberi da scorze, & ogn'altro immondezze, in un mortaro si rompono, e così infranti un mezo quartirolo si pone in una botte di corbe due di vino, e lo rendono di gusto, e sapore di visciole, sano, e che si conserua.

Vsansi ancora Acque odorifere per bere, come di fiori di gelsomino, cedro, di rose damaschine, e di finocchio, e simili. In due boccali d'Acqua, che sia intepidita con lo stare al Sole, si pongono due, ò tre manciate di qual si voglia sorte de' sudetti fiori, ò herbe odorifere, & in quella dibattute, e maneggiate si lasciano infuse mez'hora, poi di nuouo agitate si cola, e si usa, con l'aggiunta del zucchero nel sudetto modo.

Se s'hauesse la Quinta Essenza di qual si voglia delle sudette cose, ò fiori delle qua-

le quali habbiamo detto, poterſi fare Acque, vn' onza di queſta baſteria per acco-modare quindeci boccali d'Acqua; auertaſi ancora, che la beuanda ſi può fare più, ò meno dolce, ſi come più, ò meno odorata, con l'aggiunta di più, ò meno materie, e di più, ò meno zucchero, ſecondo il guſto, e l'aſſaggiare lo denota.

Giulebbe di miele.

E perche il zucchero è di graue ſpeſa; poſſonſi le ſudette Acque ancora rendere dolci col mezo del giulebbe, quale di quel miele, che ſenza ſpeſa ti rendono le tue Api puoi fabricare. Queſto nel ſudetto modo chiarito, quando ritornato al fuoco per farlo pigliar corpo, ſi vede, che tal volta creſce, ſi sbruffa con vn poco d'Acqua roſa, e ſe gli aggiunge vn poco di canella intiera, e quando ſia bollito tanto, che reſti alla conſiſtenza ſufficiente, ſi vota in vn capuccio, e ſi laſcia, che à poco à poco ſtillando n'eſca con ſua commodità, e queſto può ſeruire in luogo di zucchero per addolcire ogn'Acqua in fretta, ſe bene è queſto giulebbe aſſai più delicato fatto di zucchero nello ſteſſo modo: s'auerta in fine, che qual ſi voglia vaſo, che debba ſeruire per fare Acque, ſia di vetro, ò vitriato, ò ſtagnato; in oltre ſia polito, e netto, e libero da ogni coſa, che poſſa porgere mal'odore, perche l'Acqua è faciliſſima da pigliare ogni triſto odore, ſi come il fumo. Sarà ancora più à propoſito l'Acqua di Fiume, ò Fonte, che quella de Pozzi, qual ſi potrà far cuocere prima, che ſi ponga in opera, non v'hauendo altra.

Della Terra.

Il ſito adunque, oue s'hà da villeggiare dotato di buon'aria, proueduto d'abbondante, e freſca Acqua, non ſarà del tutto perfetto, mentre ſia in terreno ſterile, perche non potrai godere dell'vtile, & aumento dell'entrate mediante l'agricoltura, & in vero, chi coltiua vn campo ſterile, con la fatica, e la ſpeſa perde la riputatione, e conſidera, che da' Romani fù sbandita ſino la pace ſterile, non che la Terra, della quale oue vuoi habitare, ò coltiuare, ò comprare, deui con gran diligenza conſiderar le qualità, quali, ò con l'eſperienza, ò con la viſta conoſcerai.

Con l'eſperienza piantaci, ò ſeminaci ſe hai tempo, di quelle coſe, che vogliono graſſe, e buono terreno, come cardi, cauoli, canape, e ſimili, ouero informati quanto frutta, e ſarà bene, potendoſi hauerne il conto giuſto d'anni cinque.

Modo di conoſcer la Terra.

Si fà ancor'vna buca, come per piantar vn'arbore, e quello ſteſſo terreno ſubito, ò frà due, ò tre giorni ſi ritorna nell'iſteſſa buca, ſe ſopra auanza terra è buono, ſe appareggia è mediocre, ſe manca, ouer non la riempa, è triſto terreno. Pigliaſi ancora vn tagliolo di terra herboſo, ò vogliamo dire vn lotto, che è quanta terra s'alza ordinariamente con la vanga, ſi bagna con Acqua, ſe ſi diſſolue, e laſcia l'herba è triſto, ſe ritiene la terra attaccato alle radiche dell'herba, è buono, ſe gettandolo in terra pur reſta attaccata, è meglio. Si pone ancora vna gleba, ouero mattone di terra in vn vaſo d'Acqua, ſi miſtica con la mano, alla quale ſe la terra s'attacca, & habbi del viſcoſo, è ſegno di graſſezza, ſe ſubito ſi riſolue in rena, ouer fango, è triſto. Si laſcia da poi, che queſt'Acqua, col deponer la terra al fondo, venga chiara, e guſtandola con vn dito in quella bagnato, s'è dolce, è buono, s'è amara, ò ſalmaſtra, ò puzzolente, e terra triſta. Da Acqua veniente, ò ſurgente dal terreno, che vuoi prouare, ſi può far giudicio nel ſudetto modo della qualità di quello, e ſe foſſe Acqua groſſa, denota graſſezza di terreno. Si conoſce ancora il terreno buono pigliandone vn pugno, mentre è morbido, cioè tra'l molle, e l'a-

e l'asciutto, e si stringe, se s'ammassa, & vnisce insieme, è buono, se subito, che s'apre il pugno s'apra ancor la terra è trista; Falisce questa regola nell'argilla, e nella creta perche s'ammassano, e non son buone. Volēdo comparar terreno dourai far cauare sotto due, ò più piedi per vedere, se ci sia giaia, ò tuffo, ò rena, ò terreno salmastro, ò maligno, ò puzzolente, e questa proua la farai in più luoghi, perche si può variar il terreno non sol d'vn campo à vn' altro, ma da vna pertica ad vn'altra.

Con vista si può ancor conoscer la qualità del terreno, poiche oltre la bellezza, & abbondanza de' raccolti, la stoppia spessa, e di canna grossa, e la molt'herba dentro, ti danno à denotare la bontà di quello; Oue poi vedrai arbori belli, puliti, con bella scorza rami diritti, e longhi, è buono terreno, si come quello, che è coperto di molt'herbe, & in particolare, oue nasce la gramegna, nibbi, malua, cicuta, graliga, pruni, cannette, lappe, e meglio di tutti il trifoglio, è buono, ogni volta però, che in suo genere quest'herbe vengono alte, e di belle, e longhe foglie, e la ragione è questa, che nascendo queste senza seminarsi, forza è, che vengano da particolar putredine, che sia nella terra, e mentre, che la terra è abbondante di putredine, è grassa. Per contrario, oue le piante sono storte, sgratiate, rugose, e groppolose, con spessi nodi, con trista, e mal polita scorza, oue nascon felici, e corte granate piccole dette gregoli, e scoppe, è tristo terreno. Se bene in bontà il colore inganna non essendo sempre il terreno nero buono, non inganna però in mala qualità, poiche il terreno bianchizzo, lucido, e che tenga l'Acqua, è tristissimo. Quel terreno, che subito piouuto sorbisce l'Acqua, & vnito conserua assai l'humido, è ottimo. Se quando si lauora il terreno, e massime quando s'ara vi si fermano Corui, Storni, Piche, e simili, è segno di buono, perche nel putrido della sua pinguedine nascono animaletti, quali col lauoriero scoperti seruono a' sudetti animali di vitto. Quel terreno, che è facile à lauorarsi, e che pel freddo del Verno, ò pel secco dell' Estate si dismette, e diuiene poluere, è buono; ma quello, che è detto vallino, oue nascono gionchi, e che ne per gelo, ne per secco mai si dismette, & è difficile à lauorarsi, e se bene s'ingrassi non risponde, quell'è cattiuo. Ci fù ancora, chi della cognitione di questa terra dottamente cantò.

Il fertile Terreno è d'ogn'intorno, E facil cede al tritolar del dito,
O sia colle, ò sia pian, d'herbe vestito; Ma vuol'esser'esposto al mezo giorno.

Il terreno arenoso è vilissimo }
La terra creta non è buona } *col misticar queste due sorti si fanno buoni.*

Modo di meglio are il Terreno.

Il riposo al terreno è la maggior medicina, che se gli possa dare senza lettame, ò lupino, ò altro, e se pure si volesse aiutar più, si faccia con lo stabio delle pecore, ouero col lasciar crescere ogn'herba, ò spino, ò sterpo, ò virgulto per cinque anni riguardandolo da bestiame, poi tagliar tutta questa robba così cresciuta, & abbruggiarla secca, che sarà sopra detto terreno, e trouarai, che gli farà giouamento mirabile. Le Quercie dinotano buoni terreni, li Castagni tristo. E ottimo terreno frà tutti in questi paesi il prato, in riguardo della poca fatica, e dell'vtile solo del Patrone, oltre che il Fieno non è sottoposto à tanti pericoli come le biade, e l'Vua; alcuni antichi voleuano, che fosse la Vigna, ma non erano informati della coltiuatione di questo territorio, oue per tutto è vigneto, e campo, e quella vigna, che non

che non hà la dote per mantenerla, tosto si disfà, e quì molto non si costumano le vigne, ma gli arbori con le viti ne' campi; Oue le viti hanno capi longhi, e molti, e grossi, denota buon terreno, fà molt'Vua, ma tristo Vino; Oue le Viti hanno capi corti, e minuti, è tristo terreno, fà poch'Vua, ma buon Vino, e nota che la magrezza dal terreno è quella, che dà il picante al Vino.

Quello è il buon terreno, dal quale se ne caua da Sale in poi, quando fà bisogna in vna Casa, cioè fascine, legna, pane, vino, canepa, lino, faua, vezza, ceci, spelta, foglia di moro, fieno, ghianda, venchi, pertiche, ogni frutto, nutrisce polli, e vaccine, porge hortaglia, & altre cose necessarie al vitto humano; e tali sono per ordinario le Possessioni su'l Bolognese, ò pur douriano essere, ò pur con l'industria si possono far esser tali, come si mostrerà.

Da gli Horti in vero si caua gran denaro, ogni volta si possino inacquare, & habbiano comodo lo smaltimento, ma non à tutti è concesso l'abitare in Piazza. Il Castagneto è di buona entrata, perche non dà spesa di coltiuamento, ma è fallace rendita, & à volere, che questo frutto faccia bene, oltre gli altri requisiti, bisogna, che pioua il mese di Giugno, e quello d'Agosto, quasi contro il naturale: Il terreno boschiuo è opinione, che sia per venir in prezzo per la gran quantità de' boschi, che si diradicono, e con poca prudenza, solo allettati dal frutto, che per cinque, ò sei anni in abbondanza rende sì fatto terreno sboschito, ma poi insterilisce ne è più bosco, ne campo, ma può seruire per pascol tristo. Il sassoso, la cui pietra si vende per far calce, vale, più à proportione di qual si voglia altro terreno, sì come quello da far macine, ò trauertini, macigni, perche di questi senza spesa, ò fatica si caua denaro, e massime de' marmi, de' quali non è al tutto priuo questo Contado, perche la diligente cura di Domenico Albani Giuridico celeberrimo, n'hà scoperto una vena di bellissima macchia, atto ad ornare qual si voglia stanza, sì come egli orna i più famosi Fori di dottissimi scritti.

La Terra, che viene così nomata dalla parola latina Terrere, cioè pestare, per esser d'ogni piede calpestata, porge pietoso vfficio con tutti i viuenti à guisa di buona madre, e con ragione, perche il nostro primo Padre, nel campo Damasceno di terra fu formato, e con tutto, che poco da poi per l'innobedienza di quello fosse dal grand'Iddio maledetta questa terra nell operationi delle sue mani, essa in ogni modo obediente al primo precetto, ò coltiuata, ò non coltiuata produce continua, e spontaneamente tante piante, herbe, e frutti à prò dell' huomo, al che fare non è mai satia, anzi ogn'anno ringiouinendo inferocita, si fà vedere ornata di tutto ciò, che possa far bisogno all'huomo, & è cosa di pia consideratione, che sì come le spine, che produce la terra in riguardo della sudetta maledittione porgono vtilità, e sanità all' Huomo, così i castighi, che S. D. M. ne manda, seruono per rimedio della pena, e satisfattione della colpa.

Non mancò questo Elemento di mostrare grandissima pietà della morte del suo Creatore, poiche tremò in quel punto, e le pietre si spaccarono, i monumenti s'apersero, & espose all' aria viui quei corpi, che morti già, alla custodia erano commessi. Pare, che il Salmista inanimisca gl'Agricoltori alla sincerità dell'animo dicendo, che i giusti possederanno la terra, la quale gli sarà abbondante di latte, e mele.

Vtilità della Terra.

mele. Mà perche più amplamente di questa terra nell' vltimo di questi libri, sopra il modo di coltiuarla hauemo da parlare, passiamo ad altre cose, nelle quali essa, come Elemento, porge beneficio all'Huomo. Sassi, macigni, puzzolana, sabione, bittume, matoni, ò pietre per far'habitationi, sono poche, in riguardo della fabrica di tanti vasi di terra, co'quali per delicia, e pulitia s'ornano Chiese, Case, e Giardini, porgono ancor comodità di conseruar Acque, Vini, Aceti, e per seruitio di Cucina; non è più saporita qual si voglia viuanda soffritta, ò cotta in tegame, ò pentola, che in altro vaso? questo solo dal beneficio dell' odore della terra. Ed alla tauola, qual'è più polito mangiare, che in maiolica, non già in argento, con più lusso sì? In Villa adunque si stia prouisto di maiolica, e non l'esporre, che ad occasione di Forestieri, & in suo scambio si può adoprar terra ordinaria, e se non ti gusta quel colore, e forma vsata da poueri, fattene fare à posta, ò con tua arma, ò variata di molti colori à foggia di marmi, ò in qualch'altro modo à tuo gusto, e di questa terra sarai meglio seruito in Bologna, e con minor spesa, che forsi in altra Città, & vsa di quella con maggior politia, che di stagno. Si rompe, è vero, ma lo stagno si perde, & è rubbato, & ogni qual tempo con molta spesa si conuiene rifare. Voglio però in buona Economia, che numeri, e consegni piatti, scodelle, pignatte, tegami, & altre robbe di terra al Cuoco, ò Cuciniera, & ogni Sabbato coll' Inuentario glie li facci rimunerare, non già per fargli pagare il mancamento, ma questo gli seruirà per vn poco di freno, da guardarsi di non ne rōper tanti, anzi ordinali, che li fragmenti, ogni volta, che se ne rompe, ti siano mostri. Ci sono di quelli tal volta, che non peccano, per non hauerlo à dire al Confessore, con questo documento vedrai, che li maneggeranno con assai più discrettione, & alcuna volta gli rincrescerà il venirti auanti à dire; Ne mancano questa settimana tanti, se ne son rotti tanti, e per tal causa, alla quale forsi si potrà prouedere, e questo hò veduto costumare ancora nelle Corte de' Prencipi. In fine la terra denota vicina pioggia, con vn tal'acuto odore, il qual da lei esce in tal'occasione, e sopra quella si riuolgono assai i cani, ouero ch'essa assai si riscalda, e se questa terra in vn subito sorbisce le prime goccie, significa longa pioggia; quando la terra è piena più del solito di ragni, vermi, locuste, & altri simili animaluzzi, è segno di sterilità.

Pressagi della terra.

Si diffonde tanto l'vtile del villeggiare, che comprende sino al fuoco, quale à fouendo è detto, cioè riscaldare. Vn'Angelo con spada di fuoco fù posto alla porta del Paradiso terrestre. Mandaua Dio fiamme di fuoco dal Cielo à consumare le vittime di quei sacrifici, che gli erano accetti. Col fuoco, che abbruggiaua il roueto, e non lo consumaua, ci dette S. D. M. à diuedere la Verginità di Maria. Con fuoco castigò l'empia Pentapoli, e sopra vn carro di fuoco fù portato Elia nel Paradiso terrestre. Senza fuoco non si può offerire il Sacrificio dell' Altare. Con continuo fuoco s'honora il Santissimo Sacramento dell' Eucharistia, e con lingue di fuoco apparue sopra il capo de gli Apostoli lo Spirito Santo, il quale, fuoco di carità è ancor chiamato.

Isparmio nel fuoco.

Ma passiamo à dire, come villeggiando dal fuoco si possa cauar qualch' isparmio, & vtile per l'Economia. Li Contadini vendono la lor parte de' Fasci, e poi tutto l'anno abbruggiano legna della Possessione, che lauorano, non ostante li

patti di non tagliare, e noi non possiamo far lo stesso, stando in Villa, & hauendo forsi più d'Una Possessione? Li sarmenti, auanzi di lignami vecchi, & inutili, che restano dal far, ò rinouar fratte, ò siepi, accomodar, e rinouar pergole, alue, viali, sprezzate da Fattori, ò Ministri, possono seruire in parte à questo pensiero; le fascine stelle, ò zeppe, che si fanno à far legna per la Città, ò per tua Casa, ò da vendero, ò stabbiature di legnami da fabricare, raccolte prima, che li Contadini se le approprijno, tirano innanzi vn'altro pezzo. Gli arbori, che si rompono per qualche vento, ò impetuosa pioggia, fatti condurre à Casa presto, aiutano in parte questo isparmio, e mentre stai in Villa, non mancar di volteggiar per tuoi Campi, e frà l'altre cose osseruare qualch'arbore secco, ò vicino à seccarsi, e fallo portare al tuo fuoco, e caso hauesse la Vite, considera se si possa accomodare ad altro arbore vicino, e fallo fare, e seruiti dell'arbore, come sopra, perche in ogni modo il Villano, quando non ci sei lo taglierà. In somma in Villa l'abbruggiare non ti douria costare cosa alcuna. Ma se pure fossi sforzato ad abbruggiare legna comprata, ò che si potesse vendere isparmi pure il carreggio, che sono Lire 2. per carro, poco più, ò poco meno; ma di più la gabella; riponitura, qualche stellatura di zocco, la colatione del Bifolco, che importano circa Lire 1. per carro; vuol'essere piccola famiglia quella, che non abbruggi l'anno circa quaranta carra di legname, trà grosso, minuto, presupposto, che la metà se n'abbruggi in Villa; quest'è vn'isparmio di Lire 60. l'anno nel fuoco solo, e se si dicesse, che si abbruggia più il Verno rispondo, che le bugate, li sapori, sappe, e sapone, che si fanno in Villa, contrapesano à quel più s'abbruggia il Verno alla Città, e la famiglia in Villa, per tempo di freddo, si scalda più volontieri al Sole, ò con l'essercitio, che coll'annidarsi in Cucina; potrà però il diligente Economo prouedere la Casa della Città di buone legna pe'l Verno, cioè di quercia, ò noce, quale se bene fà rumore, ò crepa, fà buona, e reggente bragia, ouero di rouere; Altri legnami si possono vsare mentre s'habbiano, ma per prouedersi, li sudetti sono gli ottimi. Le fascine stando in Villa farai far minute, e corte, perche tanto è vn fascio piccolo, come vn grande, per dare vna calda à vno raffreddato, e quelli di vite piccoli, non son così pericolosi d'attaccare il fuoco alla Casa; Nelle Cucine de'Prencipi, e gran Signori si costuma con grand'isparmio il carbone, oltre che li Cuochi l'adoprano più volontieri; si può pratticare nelle Cucine de'priuati in occasione di Banchetti con isparmio.

La Carbonella per teneee in vna stanza, oue si lauora, isparmia di molte fascine, e più ne isparmia l'vso delle Fornacelle. L'ottimo modo d'ingrassare il terreno col fuoco si dirà à suo luoco. Potrasi prouedere di fascine di genepro, per render le stanze col fuoco di questo sane, come s'è detto; e se dal tuo letto volesti scacciar la libidine, scaldalo con fuoco d'agno casto.

Veggonsi molte voragini di fuoco in diuerse parti del Mondo, quali amplissime, e quali piccole, ma tutte venienti da minere sulfuree, e bituminose; queste da Gentili falsamente erano credute bocche d'Inferno, ò per dir meglio vie per andare à Caronte, nome del fauoloso passatore della Palude Stigia, e perciò queste bocche chiamauano Caronia, e con questo stesso nome la porta d'Atene, per la quale conduceuano li condannati à morte; quasi, che per mezo di questa porta li man-

li mandassero à Caronte; ma perche il fuoco, ch'esce dalle sudette voragini per causa del solfo, e bitume, è puzzolente, cominciorno à chiamare col nome delle sudette voragini Caronia ogn'altra puzza, qual nome con poca differenza seguità ad vsarsi in nostra lingua, chiamandosi Carogna *ogni cosa puzzolente. Il Fuoco ci ripara dal freddo, ci prepara il mangiare, illumina le tenebre della notte, facilita il lauorare il ferro, purga, & affina l'oro, l'argento, & ogni metallo, sì come riduce ad vso pietre per calce, e gesso; poi con diabolico inuento distrugge il genere humano, & annichila le Città, & i Regni.*

Et oue il piede imperioso ferma
Cede ogni forza, ogni poter dà loco.

Pare, che non ingannino i presagi di pioggia nel Fuoco, come in altrà cosa, i fonghi nella lume, l'abbruggiar la padella, quando si leua dal Fuoco, e quando lo stesso Fuoco zuffola, ò sussurra, & hà le fiamme pallide, tutto denota pioggia, ma quando le braggie rilucano con vn splendor chiaro, e bello, denota serenità. Questo Elemento con la sua empietà porge tal volta pio, e sicuro medicamento all'Huomo. Il fuoco è rimedio contra l'aria humida, e contro la peste, e particolarmente purgansi con Fuoco Case, e panni sospetti di contagio, e col Fuoco s'estingue ne' corpi de gli Huomini tutti i più maligni, e peruersi mali, à quali è sottoposto. Ed è esperimentato rimedio ne' Caualli che in quello stato, che s'applica il Fuoco, in quello gli preserua, cioè se si dà il Fuoco ad vna gamba d'vn Cauallo, oue non si dolga, ancorche faticandolo fosse solito à dolersi, il Fuoco lo libera, e difende dal ritornarci più doglia; E tanto basti de gli Elementi.

Isparmio del Pane.

Non è dubbio alcuno, che quel guadagno, ouero isparmio, quale viene spesso ancorche poco, deue esser anteposto al molto, quale con longhezza dell' incerto tempo vna sol volta l'anno prouenga, e però l'isparmio, che si fà nel mangiar, e bere, come quello, che si prattica per ordinario almeno due volte il giorno, ancorche poco, si dourà ad ogn'altro anteporre, e seguire.

Cominciando dunque prima dal Pane dico, che habitando fuori, isparmi prima il Datio consueto da pagarsi alla Città per ciascheduna corba di Farina Sol. 6. 6. Isparmi otto per cento di farina, che paghi alla macina della Città, che sono Lib. 12. di farina per ciascheduna corba, le quali à ragione di Lire 10. per corba, sono Sol. 17. Isparmi la conciatura, ò mondatura del grano, sono per corba Sol. 2. Isparmi il carreggio, gabella, colatione al Bifolco, riponitura de' sacchi due volte, quando viene il grano, e quando viene la farina, e l'altra colatione al Caualláro, che porta la farina, che tutte possono importare per ciascheduna corba Sol. 6. Fai, stando in Campagna, il Pane in Casa, & isparmi quello, che fà le spese al Fornaro, che ti serue alla Città, & alcuna volta ancora ne arrichisce, perche il Pane cresce al Fornaro Lib. 20. per cento almeno, & esso al più ti risponde Lib. 10. del negro, del bianco cosa alcuna ti dà, sì che auanzi nel negro Lib. 8. per cento, che importano per ciascheduna corba Lib. 12. di farina, quale à ragione, come di sopra, sono Sol. 17. si che tutto questo isparmio nella farina consiste in Lir. 2. 8. 6. Deui però leuare dalla sudetta somma il prezzo d'vn quartirolo. Sol. 12. 6. quale si piglia il Munaio del Contado per suo pagamento d'ogni sacco di corbe trè, & vn

altro

altro mezo quartirolo si figura, che per ciascheduno de i sacchi della sudetta misura vada in volateggia, de' quali compartito il loro valore per ciascheduna delle tre corbe à ragione come sopra, importa sol.6.2. si che resta l'isparmio della Villa certo per ciascheduna corba Lire 2. 2. 4. & ogn' vno può far presto il conto sopra quante corbe di formento consumi l'anno, e stando in Villa, quanto isparmi. D'incerto poi sfuggi mille pericoli, che possono alla farina, fuori di casa tua, auuenire, prima ti può essere cambiata al forno, poi ne può esser leuato il fiore, e metterui in suo luogo del tritello; e perche la Famiglia non si lamenti della mala qualità del Pane, possono far le tiere più pesanti dell' ordinatoli in tuo pregiudicio, mentre dai il Pane con peso alla famiglia.

Malitie de' Fornari.

Può venir' il caso, che la Stadera del Fornaro si disgiusti per disgratia in cadendo, ma sempre però in tuo danno. La sacca, oue piglia la farina il Fornaro; chi mai l'appesa? non è alta la terza parte d'vn sacco, e la fanno pesare di più d'vn sacco ordinario, ne accusano mai quanto pesi, se non quando è piena, perche se ti venisse voglia di votarla, resta graue per la tua farina, che ci resta attaccata. Se la Cesta, ò Zerla, oue si porta il Pane, per tuo capriccio una volta pesasti, e la ritrouassi di maggior peso di quello, che te l'hanno figurata nel far il conto del Pane, che t'hanno portato, vedrai, che subito dallo stesso Fornaro si ritrouerà, che l'errore viene dalla sega, con la quale segnano sù l'assegna, ò taglia il pane bianco, quale sega per errore vi ci s'è scordata dentro, ouero, che questo maggior peso venga da qualche sasso, quale in riposandosi per strada, si sarà per disgratia attaccato al fondo della cesta, ouero che qualche Fanciullo à casa, senza che loro se ne siano accorti, vi ci habbia posto qualche ferro, ò altra cosa graue. Tralascierò di dire del guadagno, che si fà nel Pane bianco, poiche la maggior parte de Bolognesi è tanto dilicati; che se non hanno il Pane fresco, pare non possano mangiare, ma in regola d'Economia, bontà, e sanità di Pane, torna molto à far ancora questo in Casa; solo per vltimo auiserò, che il Fornaro s'auantaggia in portarti il Pane caldo, come esce dal Forno, e come è raffreddato in casa tua cala tre, e quattro libre per cento.

Hò detto, che il Pane cresce lib.20. per cento, e m'intendo di quello, che si fà dalla tua famiglia in Villa, la quale ci mette men' Acqua, che sia possibile, e lo lascia assai nel Forno, accioche s'asciughi assai; ma il Fornaro smorza, & impasta lib.100. di Farina con lib.60. d'Acqua; dapoi, acciò non s'asciughi, e diuenti leggiero, lo leua presto dal Forno; Puoi dunque considerare, quanto cresca di più al Fornaro. Non parlo di spesa per scaldare il Forno in Villa, perche non ti costerà cos'alcuna, se di patto porrai a' Contadini, che ti prouedano di spine estirpate, come à suo luogo si dirà. Restami da giustificare, come vn sacco di tre corbe di Farina non faccia, che lib. cinque di volateggia, ò vogliamo dire mezo nappo, con tal'occasione da mostrar modo di macinar con isparmio.

Qual si voglia Munaio, per pagamento di macinare vno de' sudetti sacchi di corbe tre, si contenta più volentiera di 18. ouero 20. bolognini contanti, (più, ò meno conforme l'abbondanza, ò carestia) mà si figura à questo modo col presupposto di Lire 10. per corba; che leuarne vn quartirolo conforme il suo solito con villani, e la volateggia. Il quartirolo, ò nappo vale bolognini 12. e mezo;

mentre ti lascia lá volateggia per la metà, segno è, ch' egli, che sà il fatto suo in questo, meglio che tù, non la stima più di mezo quartirolo. Oltre che con la proua ti poi chiarire, facendo serbare da per se in vn sacco la Volateggia, e pesarla; questo modo di macinare in buona Economia, mentre habbi vn seruidore fedele, è il più Vantaggioso, che sia, sì per l' isparmio mostrato di sopra, come perche il Munaio, aggiustato che haurà il Molino più non ci hà che fare, & ogni volta, che vi si accosta, dourà esser sospetto al tuo seruo, e conseguentemente dourà star più auuertito del solito; ti seruirà poi ancor meglio, per esser l'accordo sudetto del denaro auantaggioso per il Munaio; Vero è, che potendo più fraudare nell'altro consueto modo da Munaij tristi, questo è biasimato. Con questo prezzo detto di sopra, Viene il Munaio à Casa tua à conciare, ò mondare il grano, e per questo hò posto trà gl'isparmij la spesa della conciatura nella Città; tù non tralasciare d' appesarne Vno staio, poi facendo misurare il resto, sai quanto pesa tutto, e ti potrai nel ritorno della farina chiarire col peso se sij rubbato, poiche nè la scusa della volateggia, nè del Munaio si dourà ammettere; ma il custode, caso che mancasse, sempre si dourà hauere, ò per poco fedele, ò poco diligente. Con questo modo di macinare, oltre il guadagno sudetto, fuggi molti altri pericoli; prima, che il Munaio faccia andar troppo Veloce, ò disgiusto il Molino, per far più Volateggia, ouero lo fermi per aggiustare, ò battere, ò per altre scuse, ò mendicate occasioni, ne' quali casi eccederia la volateggia mezo quartirolo per sacco, come sopra s'è figurato; poi se macini à peso, ti si può barattare per errore la tua soma, ma però sempre in peggio, ouero che giudicando il Munaio, che il tuo grano sia troppo secco, per seruirti meglio lo inhumidisca con vn poco d' Acqua, data però con la scopetta, solo per hauerne la farina più pesante, non per carità, perche se bene il formento, come è tanto secco, tritandosi la scorza ancora, fà molta farina, e tritello, ma Pane poco bianco, questo non è il loro fine, ma il sudetto peso, e se si tenesse il grano in luogo humido, auanti si mandasse al Molino, resisteria meglio alla macina, e si scaglieria meglio, faria Pane bianco, e poco tritello; alcuni sospettano, che quelli Munaij, che macinano à peso, pongano nel palmento, oue deue cadere la farina, come esce dalla macina, acqua calda in pignatte di rame, la quale, non ostante siano ben coperte, Viene sorbita dalla farina in vscendo di sotto la macina calda, & à questo modo auantaggino il lor peso. Non mi spiaceria, che il sudetto modo di macinare fosse accompagnato da due, sì per hauer maggior ministerio attorno la tua robba, come perche vedono più due occhi, che vno, e fornito di macinare, Vno ritorna à chiamare il Carro, l'altro resta à guardarla; il che non vorrei mai fosse tralasciato d'vno di questi due.

Modo di macinare.

Parlando con vocaboli molinarij posson farsi trè sorte di macinato, vno scagliato, l'altro trito, l'altro mezo scagliato. Lo scagliato è, quando non curandosi di fare molta farina, ma solo bianco fiore, si macina con la macina alta, e però ne viene, che solo aprendosi il grano, n'esce la bianca midolla dalla grana, quale da gli antichi Similagine *è chiamata, e da moderni fiore, ò delitia della farina; Vogliono, che col' asperger' il grano con acqua salsa si faciliti questo hauerne solo il bianco, ò midollo del grano, perche dall'acrimonia del sale sia trattenuto parte*

della midolla attaccato alla scorza del grano, ouero il tridello, e però la semola resta grossa, quindi è, che questa è da' poueri di nuouo macinata, ò da se, ò con altro grano, e mistura. Nell'altro modo trito, & à tutta farina serue, ò per Contadini, ò per chi non si curi di fare bianco, poiche macinandosi ancor la scorza, ò guscia del formento, fà molto tritello, semola minuta, e suota, ma fà pane rosso, e negro. La meza scaglia è modo di macinare mezano trà questi due, & è il consueto per le case de' Cittadini, poiche fà pane assai sufficiente, rende la semola suota, e con poco tritello; Ci è anco differenza per far bianco da macina à macina, e però è bene sapere, che la macina verde, rossa, e molese fanno buona farina, e che fà bianco Pane; le berettine, grigie, e giaiose fanno Pane scuro; qual si voglia macina però deue esser dura, acciò non lasci qualche fragmenti, ò lapiduccia nella farina, e chi hà Molino prema in hauere buona macina, perche à questa concorrano le genti. Li Serui anticamente con le mani rompeuano il grano, da poi in pille ferrate in Toscana si cominciò à pestare, indi per l'Italia, col beneficio dell'Acqua si cominciò à far voltar pistrini, qual costume poi si diffuse per tutto il Mondo; da poi ci è stato, chi col mezo del vento volta queste ruote, che s'Vsa, oue è penuria d'acqua, & abbondanza di vento, come in Parigi.

Non disdirà però à te, ancorche gentilhuomo stando in villa, mentre si macina la tua robba, arriuar al molino, sotto pretesto d'andar à spasso, & osseruar le sudette, & infrascritte cose per auuertire se sij seruito bene, & si faccia buona farina, la qual conoscerai, se la crusca, ò semola resti suota da bianco, & in luogo di setazzo, il Monaio te lo mostrerà, separando la semola dalla farina col palozzo solito del molino, e nella farina non doura restar tritello, e la semola dourà hauer del longo; si conosce ancor la buona farina col pigliarne vna manata, e stringerla, perche la buona s'Vnisce, & appalpa insieme, e vuole hauere del ruuido, ouero pungere Vn pochetto per segno, che la semola non è macinata, ò molto trita, saprai ancora, che la farina crescendo ordinariamente in misura con questo modo di macinare, stante che non se ne leua, ne per lo quartirolo solito, ne per la Volateggia; la tua non capirà ne' sacchi, con quali ben pieni l'hai mandata al Molino, e però prouedi li tuoi operarij di due sacchi di più, vno per lo sudetto crescere, l'altro per ponerui dentro da per se la Volateggia, sì per pesarla, come per non misticarla con l'altra, poiche se bene è senza semola, è però robba trista, non Volando, che la poluere, e l'altra robba leggiera, e lo conoscerai, se facendo con questa solo pane per li Contadini trouerai, che farà pane berettino, e che non cresce, & è graue da smaltire, e credo, che questa Volateggia sia quella sorte di farina chiamata da gli Antichi Poline.

Il macinare à molino battuto, ogn'vno sà, che non torna, per esser all'hora la macina tanto ardente, che non può scagliar giustamente il formento, come nemeno il molino, oue si sia stato Vn pezzo, che non si sia macinato, ouero che per qualche accidente si sia mossa la macina, sì per li rispetti sudetti, come perche nel bossolo sempre ci resta almeno Vn nappo di formento, che non và sotto la macina, onde con ogni minima scusa il Monaio la leua in accomodare il molino, ma ne leua ancora detto formento dal bossolo, e per riempirlo poi ce ne vuole del tuo. Ma quel Vecchio, e scaltro Contadino in questo s'aiutaua, col poner in tramoggia,

andato

andato che era giù tutto il suo buon formento, vn quartirolo di loglio, acciòche questo espellendo il buon dal bossolo, restasse il loglio pel Munaio, ò pel suo successore nel macinare.

Qual formẽto si deba cappare.

Per seruitio di casa tua capa il piu pesante formento, che habbi, e sarà quello, che producono i colli, quale se bene non fà così bianco, come quello, che nasce alle larghe, & in particolare nel Commune di S. Agostino (essendo per far bianco il meglio di questo Contado) fà però pane saporito, e gustoso, onde fù detto Triticeus panis læta ex regione salubris. Fallo conciar bene, ne li permettere compagnia alcuna, & in particolare di loglio, ò ghiottone; se fossi sforzato à comprare, ò mangiar pane, nel qual sospettassi di loglio, ò ghiottone tu guarda la crosta di detto pane contro il Sole, se ci vedi certi pelletti, come la prima lanugine de' putti, è segno, che ci è loglio, se nella crosta ci sono macchiette piccole, e nere, segno, che c'è ghiottone, se per caso hauesti formento solo, oue fosse vn poco di Vezza, non te ne disgustare, poiche per la famiglia non fà mal pane, & è graue assai. Fatto farina, condotto à Casa, senza mai esser'abbandonato, non è bene riponerla così calda, come Viene dalla macina, poiche ne piglia il palore, che è lo riscaldamento, sì come non è bene farne così presto Pane, perche come non è riposata, non cresce così bene, e la semola non si può suotare, come fà col star'amassata, ò Unita molto tempo. Li Fornari la tengono in massa, non curando se poluere, ò altra immonditia graue le Venga sopra; Il Cittadino la deue far riporre, come sara rinfrescata, in cassa di legno, ouero di pietra, ò matoni ligati con gesso, nel mezo Vi stanno bene ancora de' sassi Viui, perche rendono fresco. Torna conto il macinare per la Luna d'Agosto, perche quella farina fatta in stagione tanto calda, non teme poi il caldo di Maggio, e Giugno susseguente; poi quanto più il formento è secco, tanto più farina rende (per chi non si cura di fare bianco.) Et in qual stagione è più secco il grano, quanto l'Agosto? poi come la farina stà più ammassata, si fà più perfetta di qualità, & anco cresce in quantità, per lo suotarsi dalla semola, come s'è detto; la Farina d'Agosto stà più in massa di qual si Voglia altra macinata ne' susseguenti mesi, e nelli antecedenti non s'è ancor raccolto il grano nuouo, di più quel formento, che è ridotto in farina, non è danneggiato da farfelle, ò altri animali come l'altro.

La stanza, oue deuesi custodire la farina, non Vuole essere humida, ne troppo calda, e che vi si possi dar aria, non habbia seruitù d'altre stanze, ma solo per seruitio di farina, stia chiusa, ne Vi si possa, ò debba andare, che con tal'occasione; habbia comodità di pesare con facilità sì la farina, quando Viene dal Molino, come di volta in Volta à quella, ò à quello, che la dourà setazzare, ò burattare, non ostante, che facessi il Pane in Casa, anzi potrai pesarla di nuouo burattata, e pesarne la semola, dapoi pesarai il Pane, cotto che sarà, & à questo modo non sarai rubbato, che non te ne accorgi. Saprai quanto cresca per cento il Pane, saprai quanto cali per cento la farina in setazzarla, che sarà circa Venti per cento, ouero se lo Voi sapere à misura, ogni cinque corbe di formento fanno tre staia di semola, & altre curiosità Utili, e necessarie imparerai. Vn Seruitore, ò Serua, che fosse stato con Fornaio in Villa ti sarà di giouamento, come prattico in quest'arte.

E però

E però la farina materia imperfetta, per hauer perduto la forza di seme, ne è atta in questo stato per cibo à gli Huomini. Non sarà mai superfluo qual si voglia diligenza in conseruar questa merce, come che di questa si fabrichi il più commune cibo, che si ritroui, e per ciò Pane da Pan, che in greco vuol dire Omnis, *è chiamato, e con ragione, perche nel nutrir l'huomo questo Pane, è singolare, trattenendosi con questo cibo la Vita con maggior'alimento, che con altro, e con particolar proprietà non viene in fastidio, come fà qual si voglia viuanda, peroche se bene questa qualità è da Aristotile attribuita ancora al Vino brusco, & all' Acqua, ritrouò, che l'Acqua à qualcheduno è di danno, & il Vino può indurre à peccato à che mai l'innocenza del Pane è atta. Il Pane con marauiglioso artificio di natura contiene in vn'istesso tempo quelle qualità, che separatamente si ritrouano in altre viuande, cioè soauità, dolcezza, accidità, salsedine, odore, & vna certa asprezza, ouero amarezza gustosa; Quindi è, che se à gli amalati, ò conualescenti nausea ogni cibo, il Pane solo gli gusta, perche quelle cose, che dalla natura ci sono preparate per cibo, quelle appettiamo, e per cõtrario ci fastidisce il continuo vso dell'altre, ancorche più soaui, e però poche viuãde sono gustose senza Pane, onde fù cãtato.*

Lodi del Pane.

Nec sapiunt lautæ si sine Pane dapes.

Ma del Pane il solo odore ricrea, e conserua, peroche si legge di Democrito vecchissimo, e già moribondo pregato dalle Donne, e Parenti à soprauiuere alcuni giorni, acciò non gl'impedisse con la morte le già principiate feste, egli per satisfarle, col sol odor del Pane si mantenne viuo trè giorni. Certo è, che il vitto dell' Huomo è differente da gli altri animali, a'quali ogni cibo è nutrimento, secondo, che dalla natura gli è somministrato; ma all'Huomo quello più gli è pasto, che con diligenza gli è preparato, che si vede chiaro nel Pane, alla fabrica del quale malamente bastano ne due, ne trè persone, perche oltre la precedenza dell' attioni rustiche di mietere, e tritare, e macinar il grano bisogna setazzar la farina, fermentarla, comporre il Pane, e cuocerlo, sopra delle quali cose discorremo, lasciando, che dapoi i denti lo mastichino benissimo, lo stomaco il cuoca, il fegato digerito lo comparta al sangue, & alle membra, oue si trasostanzi in carne.

Alcuni vsano fare il Pane senza settazzare la farina, presupponendo, che sia più sano, e forsi secondo Atteneo, che più nutrisca, nel che mi rimetto à chi di me ne è più pratico. Sò ben questo, che facciasi bollire semola quanto si voglia in Acqua, mai non si smaltisce, ne muta forma, e lo stesso effetto è forza, che faccia nello stomaco; quindi è, che tutta indigesta s'escrementa, e perche si fà con facilità, vsasi il Pane con semola per tener'il corpo lubrico, come fù ancor detto.

Seruitijs aptas præstabunt furfura cænas,
Per ventrem quibus est ianua laxa satis.

Credendosi in questo solo la sanità, ma saria più da seguir la virtù, e vigore dell'alimento che si troua nel fiore della farina, senza semola, perche nel ventricolo meglio si cuoce, più presto s'altera, e più facilmente, e con più nutrimento si distribuisce pe'l corpo, e di questo ancora fù cantato.

Si vis esse satur, Panem det pura siligo,
Delitijs poteris sic satur esse tuis.

Ne

Ne con tal termine è ancora fiore chiamato l'anima della farina, perche sì come l'anima hà la principal sede nella più perfetta parte del corpo, così il fiore, ò l'anima del formento stà nella più perfetta farina, che sia, qual'è quella, che candidissima si ritroua lontana dalla scorza nel mezo del grano, e perche la macina quest'anima, ò fiore mistica, e confonde con la crusca; quindi è, che per separarla ci vuol'instromento à questo sufficiente. S'vsarono prima i setazzi da gli Egittij di gionco, ò pauiera fatti, forsi simili à quelli co'quali liberiamo il pesce minuto da farina, ò altra cosa, che si voglia cuocere, infarinata, fritta. Gli Spagnuoli l'inuentarono di lino, & i Francesi li fecero di setole di Cauallo, e tali si costumano ancora à nostri tempi; vero è, che con buratto altresì si separa la semola dalla farina, questa è tela, che ne viene di Francia, fatto di sottilissimo stame, veniente da lana di Capre, & alcuni poch'anni sono, hanno cominciato ad oprare in luogo di buratto velo sottilissimo di seta, sì che non più il setazzo dalle setole solo si dourà etimologiare, ma dalla seta; Dalla qualità de'setazzi ne viene appo noi la differenza de'Pani, col mezo de'quali rari leuasi via prima la sola semola, e si fà la farina ordinaria, misticata con certa seconda scorza minuta detta semolella, ouero tritello, e questo chiamasi setazzare à tutta farina. Ne in quest'attione bisogna totalmente fidarsi di Seruo, ò altro Ministro, perche questo per far presto, e quello per l'interesse d'hauer meglio Pane, se non ci poni cura, lasciaranno nella crusca, e semolella, & ancor farinetta; il che veduto, torna à far setazzar di nuouo la detta semola. Con setazzo poi più denso, e minutissimo, leua dalla farina già senza semola, il candidissimo fiore, e di questo fà Pane per te, e di quello per la tua famiglia. Similmente con buratto posto in vn Cassone, ò Furlone, effettui il tutto, mentre nel primo, e più denso luogo trasmette solo il fiore, da poi nel più raro la farina vnita col tritello, chiamata grossa, indi caccia fuori la semola, qual douria esser ben suota da farinetta, e libera da tritello, e non essendo tale, si deue mutar la densezza del buratto in più raro, ouer far riburattar la semola. Con queste due sorti di farina ordinariamente si fà il Pane per Patroni, e Seruidori; ma se non volessi far questa separatione, adoprasi vn'egual buratto, come s'vsa da'Fornari, e si fà vna sola sorte di farina, e questo s'addimanda burattare à tutta farina.

Del setazzare ò burattare.

Liberata in qual si voglia modo da semola la farina, si riduce in Pane, del quale altri si chiama Azimo, che vuol dire senza leuito, denotando in greco Zimos, fermento, & A priuatione, & altri fermentate, cioè col leuito. Vsauano gli Hebrei in certi tempi dell'anno il Pane Azimo. Costumossi à vn tempo da'Greci ancora questa sorte di Pane, ma da Carmelia inuentato il fermento, seguitarono questo modo, come cosa più vtile, e di miglior nutrimento. S'offre il Sacrificio dell'Altare con Pane Azimo, & in vero è grande prerogatiua del Pane, che Iddio si degni vsar di questo mezo, transustantiato in quello, per farsi cibo perpetuo del genere humano, onde meritamente è chiamato Pane de gli Angioli, in concorso della Manna, qual perche fu somministrata da gli Angioli, fù chiamata Pane Angelico. Per vso de gli Huomini non si costuma a'nostri tempi l'Azimo, ma sì bene con pasta senza leuito si fanno diuerse viuande, nella quale, perche si mistica ò grasso, ò butiro, ò zucchero, ouer'oua, se gli leua la mala qualità, che hà ogni pasta

Del Pane.

Del far il leuito.

senza

senza leuito, d'esser difficile à digerire, rendendolá coll'vnione delle sudette cose quasi fermentata. Questo fermentare è vn certo principio di putrefattione, al quale se si permettesse l'auanzarsi, corromperia affatto tutta la massa della farina, ma quando su'l principio se gl'interrompe l'accrescimento, all'hora mislicato con la farina, le apporta gratia, e sanità, perche secondo Galeno, quel Pane, che è composto con più leuito, più facilmente si digerisce, nell'vsar però questo fermento ci vuol modo, perche la molta quantità fà il Pane ingrato, e viscoso, e la poca graue, e duro da digerire, e però si dice. Pan con occhi, Cacio senz'occhi, Vino che ti salti à gli occhi. *ouero;* Pã leggiero, e graue Formaggio, piglia sẽpre se sei saggio.

Due sorti di Pane fermentato, mediante le sudette due sorti di farina, si compongono, vno nero, l'altro bianco, il nero serue per gente bassa, & i poueri ne fanno vn'altro negrissimo di tritello solo, che si fà da quelli, quali volendo fare tutto il Pane bianco, liberano la farina di tutta questa semolella, ò farinetta scura, ò con setazzo, ò con buratto, e meglio col velo, peroche questo trasmette solo il puro fiore della farina, col qual fiore si pratticano pure due sorti di Pane, vno di pasta soda, l'altro di pasta tenera, e morbida, quale spungoso, ouer buffetto chiamasi; nella farina di fiore si pone assai leuito, nella farina grossa poco. Il Pane spongoso si compone abbondante di molto fermento, peroche questo col fare alzare, & ingrossare il Pane, lo rende aeroso, e successiuamente leggiero. Dagli Antichi si fece prima il Pane in quella forma, che si vede il cacio cauallo (così detto, non già perche sia fatto di latte Cauallino, ma perche nel Regno di Napoli, quando voglion'esprimer'vna cosa buona, dicono, cha vale, *perche la parola, che proferiscono* cha*, sì che non cacio cauallo, ma cacio, che vole, cioè, che è buono, intendono di dire, da poi fù fatto il Pane in forma di schiacciate, indi si ridusse in forma orbiculare, qual seguita pur hoggi dì. Questo leuito nelle Case particolari, & in Villa si conserua in luogo asciutto da vna volta all'altra, che si faccia Pane, e pare che si serbi bene nella cassetta del sale, che stà vicino al fuoco di Cucina, poi quando si vuol oprare, stemprasi in acqua tepida, e con quella s'infonde in mezo della massa della farina, & iui coperto, non passano quattro, ò cinque hore d'Estate otto, ò dieci l'Inuerno, che s'apre, e crepando corre pe'l vaso, oue con la farina è stato composto, e caso non hauesse fatto quest'effetto, bisogna sollecitarlo con calore, ouero rinouarlo, perche può darsi il caso, che questo leuito non sia bene fermentato, ouero, che siasi mislicato nel prepararlo con acqua bollente, & all'hora perde ogni virtu di fermentare. Il rinouar più volte questo, nel sopradetto modo fatto fermento, porge gratia al Pane, e facilità, che si leui presto, e però li Fornari tengono sempre preparato questo fermento, e lo rinouano due, ò tre volte il giorno, mislicandoci acqua, e sale, per render'il Pane più saporito, e graue, il che mi dà à credere, che non sia così certo, quanto si dice, che il sale essiccando l'humidità, renda il Pane più leggiero, peroche giouami à credere, che i Fornari n'habbino fatto mille proue. Ritrouandosi, come può auuenire, senza leuito, si pigli il succo di quelle grane d'vua, che poste à molle il giorno auanti souranuotano, e quello mislicato con la farina, cagiona, che il Pane si leui, e lo rende gustoso. La schiuma del Vino quando bolle, mislicata con farina di miglio, da poi fattene pa-*

gnotte

gnotte asciutte al Sole, si conseruano in luogo fresco tutto l'anno, per seruirsene per leuito. I Greci vsauano far macerar per trè giorni la semolella, ò vogliamo dire tritello, in mosto, da poi impastato, fattone pagnotte; e seccate al Sole, con otto oncie di queste misticate con l'Acqua, fermentauano vn moggio di farina, & il resto serbauano per l'vso giornale; Ma perche deu'essere il fermento vn principio di putrefattione, per mezo dell' acidità, ò agrezza, in qual si voglia modo, che questa qualità si partecipi à cosa, che conueneuolmente si possa misticar con la farina, quella causerà il fermentare, e però alcuni chiudono con pasta azima il buco del cocchiume delle botte dell' aceto, e quella imbeuuta di quest'acidità, serue per leuito, altri misticano aceto, ò succo di frutti acerbi nella pasta azima, per participarci l'acidità col fermentare; altri lasciano inuecchiar tanto la polenta di farina che inacidisca, e serua per leuito; Col leuito stemperato si maturano i Foroncoli.

Questa farina nel sopradetto modo fermentata, con Acqua tepida, incorporandola con lo stesso leuito, ò fermento, si fà diuenir pasta, e pasta soda in Villa; perochе se bene il Pane spungoso, ò vogliamo dir buffetto, mentre è fresco, è più gustoso, e forsi sano, tuttauia, oue non si può far Pane ogni giorno, è meglio sia di pasta soda, perche stà più tempo in stato di bontà, tardando più tempo à corromperst; questa pasta dunque soda, dopo esser'impastata, si lascia riposar qualche poco di tempo, acciò cominci di nuouo à voler crescer, e fermentare; dapoi assai si gramola sino à tanto, che con l'agitatione sia diuenuta tenera, molle, e calda; indi con mani ancora le dipartite pagnotte d'egual grossezza, ò peso, nel bianco oncie sei, e nel nero tre, molto si maneggiano, acciochе così di poco maneggiate, facilmente s'attacchino insieme, e riposte calde dall'agitatione, presto tornino à leuarsi, ò crescere, e perciò tiensi d'Estate coperto, e l'Inuerno si scalda, oue non sia comodità di tenerlo in stuffa sopra il forno, sin'à tanto, che si conosca, che voglia cominciar di nuouo à crescere, ò leuarsi; si vede chiaro col calcarne vn poco, mediante la punta d'vn dito, perochе se presto s'alza, & appareggia l'offesa, è in stato da cuocersi; similmente se percotendolo si sente, che risuoni, è segno, che pe'l cominciarsi à leuare s'è fatto aereo, ed è tempo di ponerlo nel forno. Alcuni costumano il porre nel Pane butiro, altri zucchero, altri altra cosa gustosa, ne s'accorgono, che offendono l'innocenza del Pane, perche à questo modo alterato leua l'appetito, e viene in fastidio.

Quale il Forno, e come si riscalda.

Questa facenda par propria delle Donne, per antica vsanza, perochе se bene ne' capitoli della pace, dopò il ratto delle Donne Sabine, i Romani promisero, che quelle non sariano obligate à fare il Pane, ne la Cucina, in ogni modo questi capitoli non fanno legge vniuersale, ancorche s'vsasse l'osseruarli; Quindi è, che i Romani non hebbero Fornari sino alla guerra Persica, che fù 580. anni dopo l'erettione di Roma, e sempre dalle Donne fù fatto il Pane, e la moglie di Catone, per detto di Plutarco, non giudicaua bassezza, ò viltà il far'il Pane, l'inuentione del quale attribuirono à Cerere, Donna d'immortal memoria, della quale fù detto.

Prima Ceres homine ad meliora vocato,
Mutauit glandes vtiliore cibo.

Pare, che il Pane fatto circa l'apparir del giorno, si leui, e cresca meglio, e più presto,

presto, forsi che dall'alzarsi il Sole riceua forza.

Il Forno deue esser rotondo, acciò più Pane capa, eguale nel matonato, accioche comodamente si possa scopare, basso di cielo, acciò con poca legna si scaldi, coperto con molta terra, acciò trattenga più il calore, & in luogo, oue ci si veda senza lume; deuesi scaldare con legna secca, ed asciutta, ne deue esser molto, ne troppo poco caldo; tutto bianco, non affumicato, ben netto, scopato, e libero da bragie, quali leuate non così tosto vi si pone il Pane, ma si lascia essalare quell'ardente calore di poco dalle fiamme lasciatoci, acciochè il Pane nell'introdurlo non s'arsicci nella superficie, facendo presto crosta, per lo che l'humidità poi non può essalare, ne così tosto introdotto il Pane si chiuda il Forno, questo non è osseruato da Fornari, i quali mentre cercano il peso del Pane, danneggiano la vita de gli Huomini. Quindi è, che con ottimo consiglio s'è ordinato, che ne' Forni publici ci sia vn foro capace d' vn' ouo, e quello stia aperto sempre, mentre il Pane è nel Forno, accioche n'esca quell'humidità, che trasmette il Pane, tirata fuori dal calore. Deue ancor questo Forno cuocer'il Pane con moderato calore, perche il molto distrugge, e consuma il lento, e dolce succo del Pane, e perciò li troppo cotti instítichiscono, difficilmente si digeriscono, & il poco cotto fà grauità, e ventosità nello stomaco. Caso che si conoscesse, che il Forno non fosse assai ben caldo, si chiude presto, & alla bocca se gli aggiugne fuoco in bragie. Nell' introdurci il Pane, ò si taglia, ò s'allarga vn poco, oue è congiunto, acciochè habbia occasione di crescerui, & allargarsi; Nel Forno stà bene stretto, & vnito, ma non si deue toccare, perche iui non si cuoce, e li Fornari la chiamano la basciatura. *Il Pane nero con tritello si cuoce più presto del bianco, per la rarità, mediante la quale meglio suapora l'humidità.*

Qual il Forno, e come si riscaldi.

Cotto dunque giustamente questo Pane, e leuato dal Forno, si come non si mangia caldo, perche è mal sano, così caldo non si ripone, perche muffica più presto, mentre che col raffreddarsi all' aria aperta espone maggior humidità, il che si conosce dal calar di peso, quando è raffreddato, si come apparisce ancor più bianco, che non è, quando è caldo, e se bene è più gustoso il primo, & il secondo giorno, è forsi ancor più sano; tuttauia in Villa, oue non torna conto il far Pane così spesso, come anco in tempo di penuria di Pane, perche fresco se ne mangia più, nel qual luogo, e caso è bene astenersi dal Pane spungoso, sì per la sudetta ragione, sì perche come passa due giorni, si fà di poco gusto; deuesi con diligenza conseruare in luogo chiuso, fresco, & asciutto, acciochè si mantenga in stato perfetto più di cinque giorni, quali si prescriuono al Pane, auanti principi à putrefarsi, ò mufficarsi, nel qual caso poi saria di maligno nutrimento, e perche tutto deriua da humidità, che si fermenta, ci si prouede, conosciuto, che comincia à patire, col ritornarlo nel Forno, ò col farlo stare al Sole ne' giorni caldi.

Bisogna però hauer cura, che in qual si voglia luogo, oue sia riposto questo Pane, resti difeso da' Sorci, quali ne sono auidissimi; e si come gli Vccelli assaggiano i miglior frutti, & il Lupo afferra la più grassa Pecora, così si dice, che è miglior quel Pane, ch'è principiato à rosicar da' Sorci. Dourìa questo Pane hauer cinque qualità;

Che

Che nutrisca, che porga buon alimento, che sia di giocondo gusto, che si corrompa difficilmente, e di materia facile à ritrouarsi; Quindi è, che nell'Indie, oue non è formento, d'una radica chiamata Iuca, la qual gustata verde causa subita morte, ma spremutone il succo, nel quale stà la uelenosità, e secca, ridotto in farina fà buon Pane gustoso, e sano. Similmente nelle stesse parti fabricano Pane bianco d'un grano detto Maiz, di scorza nera, simile alla Melega, ma contiene lá midolla candidissima.

Parerà à quel Dapoco faticosa la longa operatione circa questo Pane, ma non si raccorda, che Iddio volle, che si mangiasse con sudore, e di questo non è assoluta alcuna persona, perche quel Prencipe suda nel pensiero di proueder di Pane il suo Popolo, e quel Gentil'huomo altresì la sua Famiglia, quanto quel Villano, & è tanto questo sudore mentale maggiore dell'attuale del Contadino, quanto sono maggiori gli affetti dell'animo di quelli del corpo. Varie sono state le differenze del Pane, ò da nomi uenienti, ò dalla materia, ò da luoghi, ò da popoli, ò dalla forma, ò da gli effetti di quello, quali tralasciati, sarà bene si sappia, che i semi di tutti i frutti secchi, di tutte l'herbe, e radiche inarridite, di tutte le carni, fino de' Pesci, si può, ridotto in poluere, ouer farina, far Pane; ma i semi per la maggior parte sono ingrati al gusto, eccetto il formento, i frutti s'inacidiscono, le radiche, & herbe non son di buon nutrimento, e la Carne facilmente si corrompe, e salata non è gustosa per Pane. Di più tutte queste materie col tempo deteriorano. Hò però uoluto ponerle sotto queste generalità, accioche in caso di penuria estrema, ogn'vno si possi aiutare, e per non hauer à scriuere specificatamente di quante cose si faccia Pane. Il modo di distribuire questo Pane bisogna, che sia con la minor misura possibile. A' Serui uentidue in uentiquattro oncie; alle Serue sedici in decidotto; all'opre faticanti Lib. 3. il giorno. Con gli altri non si può dar certa regola, perche secondo l'essercitio, fatica, vso, companatico, e qualità del Pane s'altera, ò diminuisce. Mangiasi ancora da' Cittadini più Pane il Verno, che l'Estate, e da' Lauoratori per contrario, perche faticano più l'Estate, ch'il Verno. Da gli Antichi si misuraua ogni mese quattro moggi di grano à qual si voglia Lauoratore, ò Seruo, ch'era poco più di trè Lib. il giorno, hauendo consideratione al calo del macinare, e del mondare, e da questo misurar di grano ne venne à mesi tal nome.

Varie sorti di Pane.

Restami però da nominare alcune sorti di Pane, oltre le sopradette ordinarie, che in questi nostri tempi s'usano. Parmi, che la miglior cosa, che si mangi sotto nome di Pane sia quello, che si compone di mandorle peste, e zucchero chiarito, rappresentato in forma di pizza, chiamato Marzapane, da gli Antichi Carifion, e da noi chiamasi pur Calisone, ma fatto in forma longa. Dietro à questo douria seguire il racconto d'innumerabili Pizze Romane, Chiacciate Tosche, Placente Latine, e Crescente Bolognese; ma perche ogn'uno se ne può comporre à suo modo, basterà il sapersi, che ogni cosa, che si mistica con questo Pane, gli apporta gusto. Prima il sale solo, poi ogn'vnto come grasso, butiro, & oglio, indi mandorle, ouer noci rotte, similmente in queste pizze si può misticar ogni frutto, ogni carne, & ogn'herba, e da questo ne venne da prima l'inuentione di far i Rastizzi, amplia-

ampliati poi dà vn Sabino Galla, Cuoco di Clodoueo Rè di Francia, sì come crostate, ò torte, peroche frapponeuano in queste paste vnte pezzi di carne, vccelletti, frutti freschi tagliati in fette, e secchi liberi dall'osso; indi poi l'arte hà ridotta questa operatione al segno, che si prattica.

Vsauano ancor gli Antichi il misticare con la pasta mosto, sappa, & altri liquori dolci, d'onde forse ne venne l'inuento di far il leuito, come di sopra, e quelle viuande chiamate Bellarie da gli Antichi, era pasta misticata con mele, zucchero, & altre cose dolci. Papinio Egittio insegnò à mescolarui l'aniso, per renderlo più delitioso. I nostri Speciali fanno vna compositione di pasta, mele, zucca, e scorza di melangola conditi, e pepe, e lo chiamano Pan Speciale, ò Pepato, qual da gli Antichi, secondo Rodigino, fù chiamato Nasto, ma da vn moderno fù detto, che era vna compositione di molte cose buone, per farne vna trista. Potrà dunque ciascheduno misticare con questa farina, ò butiro, ò oua, ouero anisi, e farne qual si voglia delle Ciambelle vsate, ouer mele, e farne festa, ouer zucchero, & oua, e farne ciambellette dette zuccherini, ò altri lauori di Monaca, ouer zucchero chiarito, e mandorle peste, e farne festa fina, ò mustazzoli.

Non parlo del succeneritio Pane; peroche per essere inegualmente cotto, ò per dir meglio abbruggiato per di fuori, e crudo dentro, è malissimo sano.

Con farina ancora, & acqua si fà polenta, con la quale senza Pane vissero molto tempo i Romani, e Polmentarij furono detti, ma fatta con Latte secondo Galeno è di buon nutrimento, peroche con l'aggiunta di zucchero, & oua si corregge ogni male effetto, che potesse causare di generar calculi, & ostruttioni. Il Pane biscotto è quello, che si cuoce due volte. Communemente dopo la prima cocitura si ritorna vn'altra volta nel forno tagliato in pezzi, e perche questi pezzetti chiamansi in latino Bucellę, perciò questo Pane biscotto fù chiamato Bucellatum, & era quello, che i Soldati portauano con essi loro alla guerra. Fù ancor chiamato Nautico perche s'vsa sù le Naui. Modernamente lo fanno in forma di Ciambella, ouero di Focacia con vn buco in mezo, accioche mediante vna fune, ò lo stesso micchio, ò la centura commodamente da ogni Soldato possa esser portato. Vn'altra sorte di biscotto assai più delicato, & è quello stesso che chiamano Pan di Spagna, si compone con dodeci oua, e lib. 2. di zucchero fino, senza chiarificarlo quali cose prima assai si misticano, poi se gli aggiugne farina oncie 8. seguitando il maneggiarlo, poi ridotto in forma d'vna gran pagnotta con lento fuoco cotto, si taglia in pezzi, e si ritorna di nuouo nel forno, poi si serue coperto di zucchero. Gli Speciali, e le Monache lo tagliano in fette longhe, e similmente lo ritornano à rasciugar nel forno, la sudetta compositione vn poco più chiara, e posta in vn tegame in forma di bocconcini li chiamano biscottini, ouer in forma longa biscotti alla Sauoiarda.

Polenta.

Biscotto.

Biscotto reale

I nostri contadini con minor spesa impastano la farina con leuito, sale, & acqua, ouer d'acqua melata, incorporando dentro vua secca, e zucca condita in mele, aggiuntoui pepe, & ne fanno vna pagnotta grossa, quale chiamano Pan da Natale, altri impastando farina con acqua zafaranata, & assai fermento, quale con la mattarella, ò canna à foggia di sfoglia assottiliano alla grossezza d'vn mezo dito,

Pane da Natale.

Pinza. poi coperta d'vua secca cominciano à riuoltarla dalla parte più stretta, auuertendo d'includer ben dentro la detta Vua secca, e così riuolgendo fino all'altra parte ne fanno vna pagnotta ouata qual chiamano Pinza.

E' tanto amico dell'huomo questo Pane, che pare, che inuolendo fare viuande di Pane habbia la qualità dell'huomo, poiche si come l'huomo è animale, che ama la compagnia, così facendosi diuerse viuande di pane, vuole sempre compagnia, onde ancor in questo s'auuera, che di solo Pane non viue l'huomo. Scriueronne dunque alcune viuande, come di quelle, che si chiamano sotto nome di Pane, ouero di quelle, oue per la maggior parte siano fatte di Pane, di molte ancora s'hauerà occasione di parlare più innanzi in descriuendo viuande d'altre cose, oue come ingrediente, ò accessorio vi si pone.

Viuāde di Pane. Pan lauato. Per far il Pan lauato è meglio lo spongoso, si taglia prima in fette, ò con crosta, ò senza, s'abbrustia, poi si fà stare in acqua pura, ò di rose fredda, anzi ghiacciata; quando si vuole seruire s'asciuga, premendolo con mano frà vna saluietta, tanto che n'esca l'acqua tutta, poi accomodato in vn piatto si cuopre di zucchero, e s'asperge di succo di limoncello; in tempo di gran caldo ricrea assai questa viuanda, ritorna le forze, e l'appetito, si come estingue la sete, che perciò dicesi, che Augusto mangiaua Pane imbeuuto d'acqua. Puossi in luogo di limoncello vsar succo di mele granate, e massime per amalati; ma per vn debile, ò goloso, maluagia, ò moscato, nella stagione fredda però.

Molicarola. Quasi nello stesso modo si fà la molicarola, grattasi vna pagnotta scrostata, e tosta, e fatta stare in acqua fresca, si strigne in vna saluietta tanto, che si liberi da acqua, poi si pone in vn bicchiero con vino, e zucchero, e si serue per gli vtili sudetti.

Pancotto. Tagliasi il pane, ed è meglio quello di pasta soda, ò in fette, ò in bocconcini, per farne il Pancotto, poi si fà star infuso in brodo, & i giorni di magro in oglio, e sale, auanti se li ponga acqua. Quello cotto nel brodo si può ligar con oua, ed è più sano, si fà ancor bollire con acqua, e sale, ad effetto di ligarlo, ò condirlo con latte d'amandorle, ò di seme di melone, nocioli d'armeniache, semi di zucca, ò di pignoli; alcuni questo accompagnano con grane d'agresto, leuatine i vinaccioli; altri lo seruono con butiro fresco, ne disdegna da poueri in luogo de' sudetti il latte di noci.

Vuole però tutto il Pancotto bollire à bell'agio, e raro, anzi se diuenisse spesso quello, che si vuol ligare con sudetti latti, auanti, che vi si ponghino, se ne può leuar vna scodella, e di questo, con l'aggiunta d'vn poco di farina, & vua passa, rarificato con vn poco di vino farne fritelle, e seruile con mele, alcuni il Pane tagliato in fette dispongono nella maniera, che si fanno le suppe in vn piatto poi postoci brodo, iui lo fanno bollire, sempre aggiungendo brodo, e lo chiamano Pan stuffato.

Le suppe, perche sono triuialissime, e perche l'vsano sotto qual si voglia carne lessa, e sotto altre viuande, essendo necessario dirne all'hora, le tralascio, si come per la stessa ragione quelle di magro.

Suppa Loua. Si fà però vna suppa detta Loua, bagnata, che sia con brodo buono nel modo ordinario, si cuopre di cacio parmigiano grattato, e se le fà lento fuoco sotto, ponendoui sopra il testo temperatamente caldo, e se le aggiugne continuamente per

da vna

de vna parte brodo, secondo, che per bollire diminuisce; Alcuni auanti vi si pongã il cacio, frapongono al Pane cacio tenero detto da noi Tomino, midolla di vaccina già cotta, ouero rugnonata di Vitello in bocconcini, ò picata, ouero granelli, ò fegatelli, ò creste di pollo, poi coperta di cacio come sopra, la sottestano; ma se si cuopre questa suppa di polpa di cappone, ò di gallo d'India, ò di pizzone, ò di fagiano, ò di coturnice, ò di starno, all'hora si chiama capirotata. Fassi ancora per giorni di magro questa suppa loua. imbeuerate di latte in fette di Pane, indi tramezzate, nel comporle nel piatto, con fette di cacio tenero, ma butiroso, si pone al lento fuoco, e secõdo, che s'asciuga, se le aggiugne panna butirosa di latte fresco, e poco auanti si voglia seruire, si spoluerizza di zucchero, e cãnella, sẽza sottestarla, ma più tosto si può coprir d'oua sperdute in latte, non tralasciando di coprirla di zucchero, e canella.

Il Pane vnto, ouer guloso, mentre si cuoce alla gradella, ò spiedo, carne, e massima porcina, ouero salcizza, si fà stare sù la stessa gradella vna pagnotta grandetta spacata, volta con la molica verso le bragie, quando la sudetta carne comincia, riscaldata dal fuoco, à gocciolare, si strigne con detta pagnotta, e si replica tante volte, quanto si veda, che detta carne n'habbia bisogno, inhumidendosi di grasso per causa del calore. Cuocendosi detta carne in tegame, ò padella, si pongono à friggere nel suo grasso fette di pane tagliate grosse, ma prima abbrustiate; Per da magro si friggono in butiro, poi s'indorino di zucchero, e cannella. Si friggono pur da magro nello stesso tegame; ò padella, oue si cuocono gli Spinacci, le sudette fette di Pane abbrustiato.

Pan vnto.

Li crostini di Pane abbrustiato si coprono di rognonata di vitella, ò Capretto già cotta, ben pesta col suo grasso, e ligata con oua, ouero di budella di beccarie, ò tordi, mentre si cuocono allo spicdo, ouero di midolle, e rosso d'ouo, ouero di butiro fresco, con zucchero, è cannella sopra, ouero di Cauiaro per da magro.

Crostini.

Il Pan grattato vuole gran cocitura solo, ma con ouo, è cacio non tanta, & è in ogni modo grata minestra, e massime se si lauerà più volte in acqua chiara auanti si ponga nel brodo, e per giorni di magro si fà cuocere in butiro à lento fuoco, e misticandolo, in sì fatto modo preparato, vogliono, che sia sano, à chi per troppo mangiare patisse ostruttioni.

Del Pã grattato.

Ad oncie due di Cauiaro, dismesso in vna scodella d'acqua aggiugni vna pagnotta grattata, vua passa, ouero vua secca, è mistica ogni cosa insieme, poi gettato in vn tegame, oue siano soffritti petroselli, & aglio, e con non molto fuoco và misticando tal viuanda, che vedrai, che farai con poca spesa da magnare per la tua famiglia, e quel Pane grattato così misticato, leua il salato al Cauiaro, e si confonde col Cauiaro in maniera, che non si discerne da quello, anzi se gli farai pigliare più corpo con più Pane grattato, e lo cuocerai in padella, farai vna frittata gustosa per qual si voglia tauola, seruita con brusco, é spetiarie.

Col beneficio del Pan grattato minuto, anzi setazzato, si cuoce vn pezzo di butiro nello spiedo; s'affina prima detto butiro, col maneggiarlo molto in acqua fredda, anzi ghiacciata, perloche ne viene assai sodo, s'inspieda, fatto in forma ouata, grosso nel mezo trè dita, à lento fuoco, si volge lo spiedo da mano giusta, soda, e veloce, il diligente Cuoco lo và spoluerizando col sudetto Pan grattato, ac-

Pan di butiro cotto allo spiedo.

 com-

compagnato con poco zucchero; sorbisce detto butiro il Pane, secondo che si viene dileguando, anzi entra dentro sino allo spiedo, & all' hora in poco tempo è fatta viuanda assai gustosa.

Pan grattato nelle lasagne.

Alcuni si seruono di Pan grattato in luogo di cacio li giorni di vigilia, tramezzandolo trà le lasagne; vero è, che l'accompagnano con mandole pistazzate, poco zucchero, pepe amaccato, e forsi con aglio fritto, e ne fanno vn suolo di lasagne, & vn di detto Pan grattato, mischiato con dette robbe.

Pan grattato in luogo di sfoglio.

Certi si seruono di Pan grattato in diffetto di farina, e massime in iscambio di sfoglia fan le torte; tal volta in Campagna non c'è, chi sappia far sfoglie.

Macaroni di Pan grattato.

Altri grattano vna pagnotta, e le fanno pigliar corpo, come pasta mediocre, vn poco poco di farina, & acqua, fattone poi bocconcini, li calcano con vn dito sù la grattacacio rouersa, e li chiamano strozzapreti, macaroni, e noi gnochi; Questi cotti prima nell acqua bollente, condiscono in piatto con butiro, e cacio, meglio se fossero cotti nel latte, poi per li giorni di vigilia si possono coprire d'agliata, ò di noci, ò di mandorle; questi hò magnato in salsa verde assai buoni, sì come li macaronzini di Napoli; ouero, come sono sgocciolati dall' acqua mettili in vn tegame con petroselli, aglio, e pepe, e falli suffriggere in oglio, che facciano crosta.

Pagnotta ripiena.

Qualched'vno scherzando attorno questo Pane, piglia vna pagnotta buffetta, e con la costa del cortello battendola, ne leua la crosta, poi per vn piccol buco ne caua la midolla, ò molica, e la misticа con granelli di pollo, ò latti di vitello triti, ouero vccelletti grassi intieri, e con queste cose soffritte prima con midolla di manzo; riempita la sudetta pagnotta, la fà bollire nel latte vn pochetto, di doue leuata, e sgocciolata, si pone in vn tegame nel forno, facendola suffriggere pure in midolla di manzo, ò butiro, coprendola di cacio di Parma, quale vi si aggiugne più volte tanto, che faccia nuoua crosta, in fine con chiara d'ouo, e zucchero ben sbattuto si ghiaccia. Si può in giorni di magro, in luogo delle carni, misticare la sudetta molica, cauata dalla pagnotta, con formaggio Parmigiano, & oua, & herbette odorifere, & attuffate che saranno, nel latte bollente, se ne riempe la pagnotta, quale si fà suffriggere nel butiro, ò nel forno, ò sotteslata seguitando mentre si cuoce à spoluerizarla con zucchero, cannella, e poco sale; I giorni di vigilia si riempe con polpe di storione, ò di luzzo, alici, ò milze di ciascheduno, ouer con ostrighe, e code di gamberi, tartuffi, prugnoli, vua passa, conditi, pistachi, fonghi prataioli, e si adopra oglio lauato per cuocerle.

Tagliolini, e millefanti di molica di Pane.

Ritorna il Pane di nuouo pasta, facendolo stare molto à molle nell' acqua, leuatone la crosta, poi si strigne oltra modo con panno bianco, per farne vscir la più acqua, che si possa, poi si pesta con gran forza nel mortaio, e si ritorna à strigner di nuouo, suotandola pure da acqua, poi con ouo fresco, e poca poca farina, se gli fà pigliar forma di pasta, della quale altri ne fanno millefanti, altri assottigliandola con mattarella, ne fanno tagliolini detti di Monache sani, e delicati, quali così asciutti, ò all'aria, ò nel forno ò à lento fuoco durano assaissimo.

Della Farina.

Restami à dire alcuna cosa della Farina, la quale se bene è tanto vnita col Pane hà però ancor lei qualche qualità particolare, e di lei ridotta in diuerse paste se ne fanno molte viuande, anzi come prima del Pane, si doueua ponere ancora prima; ma so-

ma sono stato tanto astretto dalla perfettione del Pane, che quasi m'ero scordato della Farina, la quale ne porge prima la bella, e molta commodità per sigillare lettere, e qual si voglia cosa, ne si può dir Pane, poiche mentre ce ne vogliamo seruire la facciamo diuenir pasta. Conserua ottimamente la Farina ogni cosa, che vi si ponga dentro, e mirabilmente le oua, carne, e gli vccelli grassi, & in particolare gli ortolani, quali mediante la commodità della Farina, ouero semola, che nasce da la Farina, si mandano per tutta Italia.

Vtili della farina.

Con Farina si fanno diuerse cole tenacissime, mediante le quali, gli Artefici, & altri ne cauano vtile, e commodità. E perche da prima queste cole si faceuano con i colli delle pelle, quindi hebbero il nome, e da poi il mangiare, che si fà con cola di farina, chiamò Colix.

La Farina serue per prouedere, che la pasta in lauorandola non s' attachi insieme, ouero in ponendo lauori di pasta, ò altra cosa humida sopra tauola, ò tegame, ò rame, non si attaccherà se prima viene coperta di Farina.

Con oncie sei di Farina, e due di Cocola di Leuante fatta in poluere, & impastata, si fà pasta da dare al Pesce.

Con Farina, acqua, e strutto si fà pasta ordinaria per pastizzi, e torta.

Con acqua, ò brodo, e Farina si fà pasta ordinaria per far millefanti, e sfoglie, delle quali se ne fanno tagliolini, strazzatelle, lasagne da grasso, e magro, tortelli da grasso, e magro, de' quali si dirà à suo luogo in trattando de' loro ingredienti.

Vso alla Cucina

Con Lib. vna di Farina stemperata con tanto latte, che basti posta à fuoco lento in vna Caccia (questo è vn vaso cucinario di rame, come vn catino) tanto che gonfij, e diuenti come cola, aggiugni cinque rossi d'ouo, poco sale, oncie due di butiro, acqua rosa, poi pesta assai nel mortaio ogni cosa, e tienla sbruffata con vino buono, meglio maluagia, tanto che ritorni cola, passandola poi per siringa, ouero per vn'imbutinello, detto ancora imboto, e falla cadere nella padella, oue sia strutto bollente, ò butiro, si chiama pasta da siringa, cotta vuol' essere spoluerizata con zucchero, e poca canella.

Questa da magro si fà nello stesso modo, ma in iscambio di latte si pone vino buono, ò maluagia, e mandorle peste nel mortaio, e stemperate con non molta acqua rosa.

Con Lib. due di Farina, tanto strutto quanto vn' ouo, vn poco di sal bianco trito, per il resto acqua bollente, se ne faccia pasta soda, e lauorata con sollecita mano, farai pasta buona per pastizzi ordinari.

Con Lib. tre di Farina impastata con oua num. sei, e lib. vna butiro, ouero strutto, ouero la metà per ciascheduno, aggiugni oncie sei zucchero di rotame, oncie vna sale, oncie tre acqua rosa, per il resto con acqua commune s' impasta, e si fà pasta fina per pastizzi all'Inglese, ouero Vngaresca, ò altri.

Oncie quindeci di Farina stemperata con rosso d'ouo, butiro, poco sale, acqua rosa, per il resto acqua ordinaria, si fà pasta per far grostate, si raffina con farne più panetti, e questi assottigliati, e sourapposti, si riducono poi con la mattarella in sfoglia.

Non è la semolella al tutto prima di diuenir cibo, peroche stata, che sia nell' acqua circa ott'ore, lauata, si strigne, e quella se ne fà vscire, da poi si liga con latte d'amandorle dolci, e con lento fuoco si cuoce, oue se gli aggiugne zucchero, & vn poco di sale; & oltre l'esser gustosa, vale per mouer'il corpo, e libera il petto, & il polmone da fleme viscose; non resta per questo, che la non si possa far bollire in brodo, e ligata con ouo, serue per ottima minestra.

Virtù del Pane.

Questo Pane non soffre quasi d'esser cotto, che comincia à far beneficio all'Huomo, poiche così caldo com'esce dal Forno, applicato à qual si voglia macchia di grasso, e particolarmente di quel negro delle ruote delle Carozze, ò Carra, le leua senza detrimento de'drappi, di seta siano, ò di lana; posta vna pagnotta calda molte volte al buco del cocchiume d'vna botte, il cui vino habbia la muffa, vogliono, che la leui, credo però con detrimento del Vino. Con Pane si fà diuenir'il vino aceto, come si dirà à suo luogo.

Ponendo in vn Pane caldo vn corno d'vn giouenco, lo rende tanto tenero, che si può piegare, & accomodare à qual parte più piace, e serue nello stesso modo à gli Artefici, per piegar qual si voglia gran corno da caccia; Il Pane abbrugiato in vna stanza, con non spiaceuole odore, scaccia ogni ingrata puzza.

Al corallo impallidito da sudore, ò feccia, rende il suo pristino colore la molica del Pane caldo.

Se in qualche vaso d'argento apparisce qualche macchia, se gli leua con molica di Pane, e si costuma per tenere politi li vasi sacri. Le stesse Perle si perfettionano, & imbiancano con molica di Pane.

Al pari di qual si voglia saponetto, ò palla muschiata, rende morbida, e bianca la mano il Pane, lo sanno ben quelli, che con molica di Pane, & altre misture compongono pastè per far le carni bianche, quali tralascio di scriuere, mentre giouami à credere, che non si seruino del Pane per quel retto fine, per il quale è stato instituito.

Se in mangiando sapore, ò salsa, la molta senapa offendesse il naso, si fiuti il Pane, che subito leua tal' offesa.

Se fosse caduto nel Vino serpe, ò rospo, ò altro velenoso, vogliono, che col metterci Pane caldo dentro, si leui il veleno, Con la stessa ragione forsi si fà bollircene Fonghi, ma può ancor'essere, che nell'vno, e l'altro serua per prouare s'è velenato, con dare il Pane à qualche bestia.

In Roma, qual sempre hà hauuto pregio di più bel Pane, che qual'altra Città, oue si costuma scrostar'il Pane, si gouernano le Galline con detta crosta, solo per hauerne oua di maggior sostanza, e gusto.

Il decotto di semola, libera assolutamente da rogna; & acciochè ogn'vno intenda adesso, e per l'auuenire questa voce di decotto, sappiasi, che l'acqua ou'è bollito semola chiamasi decotto di semola, sì come di qual si voglia altra cosa, che vi sia bollito dentro, chiamasi decotto di quella cosa; In semola si conserua ogni carne, e l'oua, anzi gli ortolani in scatole di semola si mandano à Roma, e per tutto il mondo. Vsiamo la semola per biada à caualli misticata con faua, ò altro legume.

Con

Con non mal ordine succede al discorso del Pane quello del Vino, e se bene ad alcuno pareria che douesse precedere la cultura delle Viti, tuttauia il gusto di questo liquore fù causa della coltiuatione di quella. Nella quale per interessare maggiormente i Romani, dal lor primo Rè fù ordinato, che non s'offerisse in sacrificio altro Vino, che di vite potata, da che ne venne tanta fertilità, che con prezzo di Vino fù condotto Mezentio in aiuto di Rutoli, come ben scriue Varrone.

Del Vino.

Principiando dunque dal tempo della Vendemia questo trattato, sono sforzato a racordare con molta efficacia al nostro Economo la custodia dell'Vua, la quale in questo contado con niun riparo, ò prohibitione è non solo esposta alla volontà di chi ne vuole, ma da stessi Contadini, e con prodiga liberalità donata, e discipata. O Dio quanto ne consumano i Villani in mangiando lor stessi, e le loro bestie, che si può conoscere dal venir essi belli, e rubicondo nel tempo dell'Vua, e ne vengono grassi fino i lor cani. Quella poi ch'in casa nascondono pel verno, e quella che viene rubbata da quegli altri villani, quali perche non lauorano terreno non ne raccolgono, si può conoscere, che beuono tutto l'anno senza comprarne. Non hà poi numero quella, che rubbano gli operari delli Artefici, non solo i giorni di festa, ma le notte tra giorni di lauoro, però che vscendo essi la sera della Città, ne ritornano carichi d'Vua la mattina, e non v'è legge, ò prohibitione, ò saltaro, ò custode alcuno, che lo vieti, quasi che sia permesso impunito questo furto, è pure è certo, che non è Città, ò Terra alcuna, quale ne tempi della vendemia, ò con bandi, ò guardiani non reprima questa tãta licentia in pregiudicio del priuato, e publico. Era costume antichissimo il deputar custode alle vigne, ed è certo, che i guardiani degli Ebrei faceuan capanocci di frasche per ripararsi dal Sole, onde in Isaia Derelinquetur Sion, vt vmbraculum in Vinea, e sopra lo stesso Isaia Cirillo Alessandrino disse, che i custodi delle vigne doueuano scacciar non solo i ladri, ma le fiere danneggianti, cominciando questa guardia dal tempo che l Vua comincia à fiorire, e nella Cantica si fà mentione de custoditori delle Vigne, quali riceuono ducento monete d'argento per lor mercede, e li Dottori concordano in riguardo di questa necessità, che per la custodia delle vigne si possano sforzar gl'Ecclesiastici al concorso della spesa, senza cader in censura, il che amplamente è riferito dal Buad, e da Prospero Rendella; Mà di più Mosè con legge espressa colà nel Deuter. prohibisce l'asportarsi Vua dalle Vigne, concedendo il poterne mangiar quanto comporta la necessità. Quel sauio legislatore Platone si come ordinò, che non fosse punito chi portaua l'Vue nobili à casa sua per conseruare da mangiarsi per il poco danno, che daua alla Vendemia, così volle che colui, che dal suo campo leuasse Vue auanti il tempo della Vendemia pagasse à Bacco cinquanta drame, ma chi ne leuasse dal campo del vicino ne pagasse altretante mine; E se hauesse veduto i nostri villani non sol lasciar mangiar l'Vua alle lor bestie, ma portargliele à casa a bello studio, al sicuro la pena pecuniaria in corporale haueria permutato, si come tutte le leggi da poi condannarono a pena di furto simili danneggianti, volendo che si debbano punire con lo stile della rigorosa legge Acquilia, e perciò Alberto da Rosato racconta, che vn Giudice, il qual perche vno era entrato in vna vigna poco da poi

La custodia dell'Vua.

piouuto con la forma delle ſue pedate conuinto, lo condannò, & è certiſſimo, che da tutte le nationi ſimili ladroncelli ſi faceuano andare per la piazza con l'Vua al collo. Ed è molta ampliata quella legge de' Longobardi, la qual concede, che per trè rampazzi d'Vua leuati d'una vigna non ſi poſſa reclamar di danno, mentre che da ſteſſi contadini partiali patroni, è donata à chiunque paſſa per la via non oſtante, che queſta foſſe limitata da' ſauij Gloſatori, però che vogliono, che s'intenda la permiſſione di queſta legge ſolo in caſo di neceſſità di fame, & auanti che dal Cuſtode ſia probibito, e che queſto tale ſia ſolo, perche ſe foſſero molti, il danno ſi faria ſenſibile, anzi i Canoniſti vogliono, che ſe vn foſſe ſtato il conſultore, ò conduttore di molti à danneggiar l'Vua ſia tenuto all'emenda del danno in temporale, e ſpirituale.

Del Mosto.

Il molto moſto, che ſi conſuma, porge ancorá vn grandiſſimo pregiudicio all'abbondanza, e qualità del Vino. Il primo nel far ſughi, per lo che i villani leuando la meglior Vua, ne reſta la triſta in pregiudicio della bontà del Vino, ne così toſto fermaſi la Caſtellata auanti la porta, oue ſi debba ſcaricare, che corrono quanti Vicini, e comadri ci ſono à pigliar moſto per far ſughi, e ne reſtano le ſole graſpe da porre nella tina, non conſiderando, che una pignatta di queſto moſto è almeno tre boccali, quali con l'acqua ſariano quattro di Vino, e pare, che non ſi doni coſa alcuna. Quel moſto poi, che ſi verſa bollendo dalle caſtellate nel condurlo à Bologna viene raccolto da ſuburbani contadini appena la terza parte, e pure un mio Ortolano, che ci attende, di queſto, che raccoglie, oltre la metà, che ne dà à luoghi piij conforme l'ordine, gli ſerue per beuãda tutto l'anno. Et è ancor molta quantità quel moſto, che con lo ſtar troppo in monte, l'Vue volendo ogn'vn far dolce reſta ſorbito dalla terra, che però in poco tempo non è danno nella bontà, perche ſe ne và prima quello delle grane fracide.

Stanza della villa ripara al danno.

E chi non conoſce; che molti di queſti danni la ſtanza della villa ripara? non tanto per ſe ſteſſa quanto con la diligenza del Padrone, e ſe bene non ſi può del Vino proporre l'eſatto conto di quello ſi ſparmi in villa come ſi è fatto del Pane, in ogni modo ſe ſi conſidera quanto s'auanzerà nel reprimer il ſudetto ſcialaquamento d'Vua, e moſto ritroueraſſi eſſer quantità di conſequenza, oltre che ſi riſparmierà quel Vino, che ſi conſuma, ò dona le calende d'Agoſto; le ferie di S. Martino, Natale, Giouedì graſſo, & altri, & ancor quel fiaſco di Vino, che ogni volta che ſi fà lauorare vn'operario, oltre il pagamento, ſe gli aggiugne almen di due boccali, e forſe la ſua mercede non importa tanto; ſi riſparmia quello ſi conſuma nell'vſanza Bologneſe, ogni volta, che giugne qualſiuoglia perſona poiche ſubito ſi caua Vino, per darle bere, & in luogho di cauarne due bicchieri per quel tale, ſe ne caua vn fiaſco, il quale in caſo giugneſſe vn'altro foreſtiere ſempre è vuoto. In Roma di Vino ſi viue, come l'vccello di campagna di giorno in giorno, cioè à barile; ouero al più à botte. In Fiorenza non ci ſono botte, ma ſi viue à fiaſchi. In Venetia non ci ſono cantine.

Sò ben'ancor io, che l'eſquiſita inuentione di poner Acqua nel Vino, forſi fù ritrouata da Bologneſi per ſolleuamento della loro generoſità in donar vino. Tuttauia ſe il diligente Padre di famiglia potrà godere di queſto vantaggio, e con lo

ſtar in

star in Villa hauer cura, che l'Vua non si consumi, non sarà egli questo vn'vtile proueniente dal villegiare? Questa sudetta inuentione in vero è d'istraordinaria vtilità al Bolognese, poiche con questa ad onta quasi della penuria sempre li Bolognesi empiono le loro botti; anzi non è Cittadino di mediocre facoltà, à cui non frutti il pozzo, quanto vna possessione. Ma che diremo della bontà è salubrità del Vino fatto in questo modo. E delicato, e piccante, non è fumoso, non agraua il capo, facile si digerisce, passa presto, non riscalda il fegato, monda le reni, e se ne può bere più che d'ogni altro vino senz'offesa, peròche se bene Aristotile vuole, che il Vino inacquato sia più fumoso, è certo, che s'intende di quello, che nell'atto di bere s'inacqua, perche al suo tempo nõ s'vsaua il misticar acqua nel mosto, come facciamo noi nel ponerlo nella Tina, che causa, che mediante la bollitione, e l'vnione di molto tempo, venga l'acqua dal calor del vino riscaldata, & il Vino dalla frigidità di quella temperato.

Auanti la Vendemia, che si debba fare.

Prima ancora della Vendemia è necessario far accomodar le scale, canestri, falci, botti, tine, bigonci, e castellate (questa è Vna botte di corbe dieci, longa quanto vn carro, larga di diametro poco più d'vn braccio, con la quale si conduce alla Città, ò alla Casa di villa l'Vua già amaccata, ò pesta, come si dirà) con auuertenza però, che tutti i sudetti Vasi si possono accomodar in Villa senza spesa, sì per hauer salici, e quercetti giouani per far cerchi, sì perche quasi ogni Contadino, ò Seruidore è atto à ligarli, e saperli far stringere attorno il vaso, il che non si fà alla Città se non con dispendio; vero è, che in buona regola Economica credo, che sia bene l'hauere questi Vasi cerchiati di ferro, non tanto perche, oltre la prima spesa (graue in vero) si sfugge l'annuale, e continua di farli ogn'anno cerchiare col legno, quanto, che li cerchi di ferro tengono più sicuro le botti da versar Vino, essendo più difficili a rompersi, e rendendo le botti ancor più polite, il che aiuta la conseruatione del Vino, oltre che è certo, che il ferro sopra le botti preserua il Vino dal nocumento, che gli possa succedere da folgori, e tuoni. I sudetti vasi vinarij sarà bene, auanti la Vendemia, far star pieni d'acqua, acciò si chiudano nelle fissure, e non Versino il mosto; Si potrà far ancora accomodar l'imbotto, prouedendosi d'Vna anella di ferro più larga del cannone del detto imbotto, & attacata à quella ci sia Vna reticella di filo, qual posta in detto cannone ritenga le grane, che sono nel Vino nuouo nell'imbottarlo, e sia sostenuto dalla sudetta anella. Prouedasi ancora di spine, cocchiumi, doccioni, cannelle, & altre cose per seruitio delle botti.

Tempo da Vendemiare.

Quanto poi al tempo della Vendemia, molto ci saria, che dire, si come con molta diligenza si deue osseruare; Senza dubbio deu'essere, quando l'Vua è matura, e si conosce, come dice Palladio dalla vista, quando è chiara, e gialla, ò col gusto quando è dolce. Questo documento può seruire, oue l'Vua viene tale, quando è matura, ma in questo Contado sono Viticij, ne' quali mai viene gialla, ne dolce; sarà meglio l'altra auuertenza dello stesso Palladio, quando il vinacciolo nell'Vua bianca sia fosco, nella negra rosso, perche questi acini difesi dalla guscia, e dalla polpa non possono esser'alterati ne da Venti, ne da Sole, ma dalla sola natural maturità fatti tali, Similmente premendo dell'Vua, se il vinacciolo n'esce con la

polpa

polpa attaccata, non è matura, ma se n'esce nudo, ò si libera facilmente, è da vendemiare. Quando i capi delle Viti stanno chini più del solito, è segno di maturità. E poi il tempo da vendemiare, quando la consuetudine del paese, è tale, perche se bene da Scrittori sono prescritti varie precognitioni, in ogni modo ogni paese hà diuerso costume. Ci sarà tal Padrone, che è sforzato da' rubbamenti à vendemiar l'Vua brusca, ad altri gusta il vino acido. In altre parti, come s'è detto, l'Vua mai non viene à maturità perfetta, tuttauia pare, che per l'vniuersale (& ancor presso à gli Antichi) appo noi sia tempo da vendemiare passato l'Equinotio, che sarà per la festa di S. Matteo Apostolo. Dicono ancora, che il vendemiare quando l'Vua non è matura, si faccia il Vino poco durabile, e pure in certi luoghi sù questo contado si vendemia d'Agosto, e per la durezza dell'Vua si pesta con mazzi, & il Vino, che se ne caua, è di più durabilità d'ogn'altro.

Osseruationi di Stelle nel vendemiare.

Alcuni osseruatori di Stelle consigliano la vendemia, quando la Luna sia in Cancro, Libra, Scorpione, Capricorno, & Aquario; ma quasi tutti gli Autori indifferentemente vogliono, che si vendemij solo nel diminuir della Luna, e certi più ristretti non permettono la vendemia, che trà diecidotto, ò vent'otto giorni della Luna, ne pensano, che l'vua non è sensata da maturarsi giusto quando la Luna cala, e pure dopo la maturità non vogliono si tardi la vendemia più di cinque, ò sei giorni, allegando, che la vite, e l'Vua patiscono per esser già di forze risolute, ne pensano ancora, che non ogn'vno s'intende del Cancro, e del Capricorno; ma molti son bene informati di quanto dice il Sauio nell'Eccles. Chi osserua i venti non semina, e chi considera le nubi, mai non miete. Voglio dire, che i sudetti documenti sono facilmente da scriuere, e difficili da osseruarsi, anzi mal sicuri; perche hò veduto con esperienza molte volte cauar Vino migliore, e di più perfetta durabilità da Vue vendemiate à Luna crescente, che da quelle, che per farle aspettare il punto della Luna, sono state danneggiate, e ridotte imperfette da' venti, pioggie, nebbie, malumi, e simili casi, a' quali l'Vua di già matura è sottoposta, e pare, che in quella stagione, & in quello stato della Luna, questi malori siano più frequenti. Sono però li sudetti consegli fondati sopra ragioni certe, e valide, e frà l'altre dell'influenze della Luna, efficacissime sopra le cose terrestri, e successiuamente sopra l'Vua, è Vino di natura humida, qualità particolare ancora della Luna; e se in poca qualità d'Vua, ouero in vendemiare qualch'Vua di singolar qualità si potranno osseruare, senza detrimento della sudetta Vua, si caminerà con maggior sicurezza della salubrità del Vino; anzi sarà diligente osseruatione dell'Economo, il qual per la molta quantità dell'Vua non la potesse vendemiar tutta nel diminuir della Luna, notare il Vino vendemiato à Luna crescente, il qual à proportione sarà in più copia del vendemiato à Luna mancante, e quello bere, o esitare auanti giunganoi giorni di Marzo, ò Maggio, pericolosi del guastarsi del Vino. Potrà ancora far vendemiare a' Contadini la parte loro nel crescer della Luna, ritardando la sua nel diminuire.

Elettione dell'Vua.

Ma nell'eleggersi la qualità del terreno, oue è nata l'Vua, dourà vsar maggiore, e più certa diligenza, anteponendo la di monte à quella di piano, purche non ci sia tuffo, che l'odore partecipi al vino, ò gesso. Bacco ama i colli, Non sò già se la

Vigna

Vigna si deue anteporre all' arboreto nello stesso; la Vigna vogliono, che per la vicinanza della terra habbia più calore dal Sole, ma nell' arbore basso di pochi rami l' Vua è più dominata dal Sole, nella Vigna la vicinanza della terra può apportarle nocumento, poiche è certo, che la terra percossa dal Sole manda in alto vapori, che possono offendere l'Vua, ma auanti giungono all' altezza dell' arbore, questi sono consumati dal calore del Sole, e poco offendono l'Vua dell'arbore, e per questo non si fanno le Vigne in piano, oue li vapori sono maggiori. Ogn' altra natione, oue non s'vsino viti sù gli arbori, non starà in dubbio di questa elettione, come i Bolognesi, quali vsano poche Vigne, e pure fanno ottimi Vini, & io in buona Economia non posso che lodare le Viti arbustine, peroche la Vite nella vigna si può assomigliare alla Meretrice, la quale viene mantenuta da palo secco (cioè dall' huomo aduentitio) con molta spesa, e poca fertilità; ma la Vite sù l'arbore simile alla Donna maritata, la quale, mediante il Marito verde, e perpetuo, si mantiene con poca spesa, & in comparatione dell'altra è fecondissima, stò però ancora in dubbio, qual debba anteporsi. E partendomi da' monti, ridotto nel bel piano, e massime in quello, che è à piede de' colli, dico, che si può auantaggiar l'Economo nell'atto del vendemiare, col cappar per la sua parte dell'Vua vn campo più d'vn altro, allontanandosi dalla Casa, da' canepari, & altri terreni grassi, osseruando la spetie buona delle Viti più tosto, che far differenza trà stoppie, ò colture, perche l'osseruatione di questo consiste, che nelle colture, mediante il lauorare, pare, che possa esser più morbida l' Vua di quella delle stoppie, ma dicami tali osseruatori; Il piede della Vite non è sù la ripa del fosso, oue non si lauora? poi, le vigne, non si zappano anch'elleno? Di più, se il Sole è quello, che rende l' Vua più perfetta, le Vue nelle colture non sono più dominate dal Sole, per hauer meno rami gli arbori delle colture, che quelli delle stoppie? guardisi pure da ogni terreno grasso, humido, sortiuo, e non si fidi, che sia vicino al colle, ò in paese di buon nome, poiche per tutto può esser differenza di Viti, sì in quanto à loro stesse, come in quanto alla varietà del terreno. Può ancora cappare più vna piantata, ò filo, che vn altra, guardandosi da salici, e frassini, e quella Vite, che habbia pochi grappoli, e rami, fà meglio Vino, e sarà meglio il filo, ò piantata semplice, che la doppia, per esser più dominata dal Sole; può cappar gli arbori, eleggendo li più maturi d' Vua; può nel stesso atto di vendemiare far cappar l'Vua, ponendo in vn bigoncio la buona, la trista nell'altro, e farne far due masse; può tagliar sino li grappoli ad vno ad vno, facendo Vino ottimo di quelli dalla parte di sopra, e con tristo di quelli dalla parte da basso del grappolo, ma non così durabile.

Qualità dell' Vua.

La qualità poi naturale dell' Vua, si deue molto considerare, poiche l'Albana pare, che tenga il primo luogo in far Vino delicato, & è ancor la più vniuersale Vua, che sia; non vuole molt'acqua, matura presto, e perche è facile da voltarsi, bisogna ancora vendemiarla presto, con hauer cura à' grappoli più bassi, per esser più pericolosi à voltarsi; questo è malore, che viene all'Vue dallo scuoterſi i rami da venti, & ancora da bestie, e persone, massime nell'alzarsi i capi delle Viti, causa, che l'Vua deprauata nel succo, si rende di mal gusto, e vista, ponendo ogni poca

Che cosa sia il voltarsi dell' Vua.

quan-

quantità cauſare gl'iſteſſi mali effetti nel moſto, e Vino, ancorche non ſiâ guaſta affatto, per eſſer diffeſa dalla ſcorza, la qual per queſto non ſi fracidando così preſto, cela queſta mala qualità; Alcuna ſi chiama Albana rara, e l'altra Albana ſpeſſa di grane, e marciſce facilmente; ſi chiama ancora Bottara; l'Albanone, perche matura prima dell'altra Vua, non ne tocca al Padrone. Il Torbiano fà Vino generoſo buono, e non ſi guaſta, nè sù le viti, e rare volte nella botte, matura tardi, ne è dannegiato per non eſſer mangiabile, porta acqua aſſai, ma il ſuo vino non viene molto chiaro, reſtando vn pezzo torbido, e perciò Torbiano ſi chiama.

Il Montonego è della ſteſſa qualità, ma non ſi può laſciare sù le viti ſino alla ſuà matura perfettione, perche eſſendo buono da mangiare, e conſeruandoſi aſſai per il Verno, viene rubbato, non fà vino dolce, ma ſaporito. La malige, e la Maluagia ſono delle ſudette qualità. L'Vua Checca, Angela, Paradiſa, ſono le migliori, che ſiano per ſerbarſi ſopra le ſtuoie, pe'l verno, e la Primauera, che viene, e di queſta ſe ne manda quantità à Venetia, & altre parti, le quali sì come la Vernazza, lo Schiauone, e la Lugliatichella, che patiſce di malume, fanno Vino buono, che hà del dolce, ma non vogliono molt'acqua. La Leonza, il Barboſino, il Leutino, la Bagatella, la Forcella con poch'acqua fanno Vino piccolo, & inſipido. La Pomoria, ouer Peregrina fà Vino bruſco, piccolo, e durã aſſai. L'Vua Lupina è la più triſta di tutte, poiche il ſuo vino non viene mai chiaro, & auanti Maggio ſi guaſta, e fà guaſtar l'altra Vua, oue c'entra per compagnia. Quant' all'Vue negre, l'Albana è il più delle volte volta. La Sãpiera è buona per far ſapore, & è buõ vino ancora; La Bornacchina, e Milanella fanno vino roſſo, piccolo, ma dolce. L'Vua Toſca fà vino roſſetto, piccolo, non molto dolce, piccante, gratioſo, e ſaniſſimo. La Guiareſca, e Coccobergamo fanno vino roſſo, bruſco, ma dura aſſai, e vogliono acqua aſſai. La Grilla hà col nome la ſua qualità. L'Vua d'oro è la regina dell'Vue negre per far buon Vino, ſano, durabile, generoſo, non ſi ſgomenta per qual ſi voglia quantità d'acqua, che vi ſi ponga, & è tanta la ſua forza naturale, che rieſce migliore ne' terreni graſſi, quali di ſua natura fanno triſt'Vua, che ne' colli. Non patiſce à ſtar sù le viti, ancorche pioua, megliora à ſtar molto in terra ammaſſata, e quando pare marcia, all'hora è buona; in fine è la ſteſſa con la quale in Francia ſi fà quel Vino Claretto, quale ſi porta per beuanda ſingolare per tutto il Mondo; in queſto paeſe vuol'eſſer beuuto in capo all'anno, per ſtarſi molto à perfettionare; queſta è di due ſorti ſi come qual ſi voglia ſpetie d'Vua n'hà di diuerſe ſorti, tanto in buona, quanto in mala parte. La Lambruſca, chi ne poteſſe hauere vendemiata tardi, fà Vino bruſco, maturo, piccante, raro, & è ſingolar dote della Vite, che nel ſaluatico ancor rieſca perfetta.

Se bene hò detto, e nominato di molt' Vue, mi dichiaro, che non hò hauuto in penſiero di raccontarle tutte, ſapendo, che è vn impoſſibile, come cantò Virgilio à queſto propoſito.

Quem qui ſcire velit, Lybici velit æquoris idem
Diſcere, quam multæ Zephyro turbentur arenæ.

Oltre, che queſte ſteſſe, non ſolo fuori di queſto Contado, ma in queſto ſteſſo paeſe, ſi nominano con diuerſo vocabolo; e circa la loro qualità, oltre che ogn'vno

hà

hà diuersa opinione, può esser, che in vn sito riescano differente più dell'altro, bastami, che per la commune sia tale, ò io l'habbia per tale.

Non per questo mi sono scordato il Moscatello, del quale si fà in questo paese beuanda dolce, odorifera, e gustosa, quanto in altro luogo, e tanto gagliarda, che se non si mislicasse con l'Vua albana (detta della meglior qualità però, che si ritroui, si potria paragonare nella sua grandezza, e forza al Vin di Candia, ma questa, moderando la sua ferocia, lo rende più delicato. Il Vino fatto di diuerse sorti d'Vue riesce meglio in questo paese, che il farlo di ciascheduna spetie da per se, come vogliono molti Scrittori. E però il Torbiano stà molto bene col Leurino, temperando questo la sua grandezza, e facendolo chiaro contro il suo naturale, e preseruandolo dall'inacitire, che è quanto imperfetto hà. L'Albana col Montonego fanno lega mirabile aggiungendo l'vno il saporito al dolce dall'altro. Dell'Vue Lugliateche, Tremarine, Pignolo, ò Pergolese, & altre come di quelle, che non si faccia Vino, ne parlerò trattando delle Viti.

Hora di vendemiare.

Considerate dunque le sudette cose, non si dourà permettere la Vendemia prima, che siano trè hore di Sole, acciò l'Vua sia asciutta della ruggiada, il che maggiormente si deue osseruare, quando fosse piouuto. Si procuri, che li Vendemiatori habbino da tagliare perche con lo strappare il grappolo ne cadde molt'Vua, la percuote nel canestro, ò scala, ò nell'arbore, ouero rompe il capo alla Vite, che deue seruire per l'anno auuenire. Douransi tenere ammoniti li Vendemiatori, e quelli, che portano l'Vua all'ammassare, che non ci pongano Vua trista, marzia, non matura, nebbiata, malumata, ne foglie, ne legnetti, ne altre immonditie, e sopra il tutto, quando mangiano non stiano sopra i canestri, ò bigonzi.

Modo nel vẽdemiare.

Far stare l'vua in massa.

Lo stare l'Vua in massa trè, ò quattro giorni, serue accioche quella, che non è à sufficienza matura si perfettioni, come segue à tutti li frutti staccati dall'arbore, quando sono cresciuti à bastanza, questo presupposto bisognarà dire, che quell'Vua che di già è matura tutta sù l'arbore, haurà bisogno di star poco, ò niente in massa, anzi con lo star molto ammassata l'Vua matura, versa il mosto sopra la terra, e restano solo le graspe, oltre che la terra subollita da questo bagnamento, rende mal'odore all'Vua, e successiuamente al Vino. Per contrario l'Vua non giunta à maturità si dourà porre in massa sottile mezo piede, perche quanto più ne sarà custodita dal Sole, e quanto più ne toccherà il terreno, tanto sarà meglio; per farla l'vno maturare; e l'altra leuarle ogni mal'humore. Quando sarà alla metà della massa, à quello, che vi porta l'Vua, ordina, che ci ponghi vn palo biforcato, acciò che questo con l'aiuto d'altri due simili posti dalli due capi della massa, quando sarà compita, possa sostentare pertiche da coprire con stuoie la massa in caso che piouesse, dietro le quali accomodate à foggia di tetto con dette pertiche si sgocciola l'acqua, quando pioue, senza che si bagni l'Vua, e le stuoie bagnate dall'acqua, e stesse sopra l'Vua la bagnerebbero, e col loro peso l'amaccarebbero. Ogni sera per quanto starà l'Vua in massa la farai sbroffare con mosto dolce, ouero leggiermente con vna scoppetta, ò ramo di frondi piccole intinte in mosto la bagnerai.

Non si cominci à pestar l'Vua ne' bigonci con piedi politi da huomini, ne mai da donne; s'essa non è rinfrescata, ouero se ci fosse piouuto sopra, asciutta, ò sgocciolata,

Dell' āmassar l'Vua.

lata, ponendo di nuouo molta cura, che non c'entri Vuā māl sanā, foglie, pagliā, & altre come sopra. Piena la Castellata, se per causa della lontananza, ò caldo dubitasti, che per bollire versasse il mosto, fanne leuar vn bigoncio di graspe ben premute, e sgocciolate, poi s'habbia cura sia ben chiusa, e meglio ligata. Accompagnerai la Castellata con vn piccolo viglietto, nel quale sia notato il giorno della vendemia, il luogo oue sia stata vendemiata, e specificatamente nel sito, e piantata per impossessarsi delle qualità delle tue Vue, e questo viglietto dourà restar' attaccato alla tina, oue sarà riposta, con aggiungerui la quantità dell'acqua, che c'haurai fatto porre; Se il Carro oue è sopra la Castellata, giunto alla casa potesse appareggiarsi col farlo fermare con le ruote di dietro in luogo basso; ne l'aprire la Castellata meno se ne versaria, ma in ogni modo facci ponere sotto mastelli, e secchi, per raccogliere quanto ne cadesse, hauendo cura, che quelli, che la vuotano, non mangino, mentre lauorano.

Prouigione acciò non si versi il mosto.

Auiso per riconoscere li Vini.

Circa la quantità dell' acqua.

Non basterà l'essere informato delle qualità de' siti, & Vue, così in vniuersale, come si è detto per la risolutione di quant'acqua vi s'habbia à porre non essendo l'Vua ogn'anno della medesima forza conforme le pioggie auanti, ò doppo la loro maturità, ò venti, ò nebbie, ò altre triste influenze all'Vua in vniuersale, ò ancora in particolare, poiche vediamo alcuni anni vna sorte d'Vua esser buona, e farne assai, vn'altro non ne fare, ouero esser trista; ordinariamente però quell'anno, e quell'arbore, che produrrà poch'Vua la fà buona, e gagliarda. Per consigliarsi circa questo, e bene considerare la densità del mosto, poiche come gagliardo vorrà molt'acqua il mosto spesso, ma il raro poca, questo può auuenire, ò per le pioggie, ò terreni grassi; per la siccità, ò tristo terreno l'altro; con la stessa ragione se leui vna grana dal grappolo, & che resti, oue era attaccata asciutto, è segno, che hà dentro mosto denso, e se li può poner acqua assai, per contrario se la grana manda fuori vna goccioletta, ouero qualche vmidità è segno della rarità del mosto, e vuole poc'aqua, caso che per la penuria dell'Vua volendo empire le botti non ti bisognasse eccedere. Potrai ancora sopra le Castellate vendemiate presto, poner molto più acqua, e far da bere per la famiglia fino à Maggio, e tanto serue l'vua trista morbida, ò quella trista delle due Castellate elette come di sopra. Se in luogo d'acqua ponerai sopra vna Castellata, acquarello potrai esser abbondante; e far molto vino per famiglia. Ma auerti, che non riuscirà così delicato, come con acqua.

Due sorti di vino.

Volendo fare due sorti di vini, & assai, con vna buona Castellata, ponici solo, quattro, ò cinque bigonci d'acqua da prima, poi quando habbia bollito vn giorno in circa, leuane vna botticella di due, ò trè corbe, poi aggiugnerai dieci, ò dodici bigonci d'acqua, e lassalo bollire cinque, ò sei giorni soliti, poi caualo, e riuscirà Vino raro per putti, e donne, e per chi ama vini piccoli.

Poc' vua assai vino.

Puoi ancora far empire vna botte ben cerchiata di grane di buon'Vua, e metterui dentro vna corba di vino vecchio buono, poi fà empire la detta botte con acqua bollente, & assicurato, che haurai l'vsciolo della botte, chiudi, e fortifica il cochiume, e lassalo così trenta giorni, in capo à quali poneui la spina, e beui con la tua famiglia; e quanto ne caui di volta in volta giugneci tant'acqua, tenendolo pieno: se doppo molto tempo conoscerai, che smanchi di vigore fermati dal giu-

gner

gner acqua, chiudilo, e seguita à beuerlo, e farlo bere, perche questa beuanda suole durare assai, & è di grand'isparmio.

Ma seguitando il filo del fare con diligenza il vino alla Bolognese dico, che bastino cinque, ò sei giorni per lassarlo bollire con l'acqua, e graspe nella tina, ma non mai passar li otto. Per la stagione calda vogliono bollir poco, perche bollono con più impeto, doue entrasse l'Vua guasta, meno. L'Vua buona, e gagliarda bolle ancor lei con impeto, e però quanto più bolle, à guisa della pentola cala, e perde il dolce, oue haurai posto molt'acqua lascia bollire vn poco più, perche non bolle con molt'impeto, e però non si perfettiona così presto, oltre che hà bisogno di pigliar il grande dalla forza delle graspe, questo bollire è vn natural effetto del vino per chiarificarsi, e separarsi dalla parte terrea. Nello stesso tempo, che comincia à bollire, è bene con pala di ferro, larga, e tagliente romper le graspe, non per fermar il bollire, come altri sanno, e credono, ma perche dalle graspe viene liquore, che dà, e piccante, e forza, & altre buone qualità al vino. Bollito, che haurà à bastanza, si pone in botti di buon'odore, ben lauate, accomodate giuste, pari, e che non si tocchino, con grande auuertenza, che siano ben sgocciolate dall'acqua, con cui sono lauate. Gli antichi i lor dolij asciugauano con spugne, poi li incensauano, da che si vede, che non erano della forma delle nostre botti, perche ancora con mano mediante vn bicchiero, i fiori del vino di sopra via leuauano, il che da noi s'effettua col riempir tanto la botte, che col versar vn poco di vino se ne vadino anco i fiori, & ogni immondezze sourastanti. Da alcuni però si lauano le botti con mezo vino, ò mosto, ma meglio col torchiato chiaro. Sarà più dolce la prima botte, che si cauerà dalla tina, che la seconda, qual sarà più grande, il che denota, che il vino per la sua leggerezza sourasta all'acqua. Quando il vino della tina comminciarà ad esser al fine, è bene non misticarlo con l'altro, ma colarlo con sacchetti, ouero de fondi di queste tine, farne vna, ò più botte, poi tramutandole presto, sbrigarsene ancor presto, ò con farlo bere, ò con venderlo.

Quanto deue bollire.

Lauar, e accomodare botte.

Se hauessi pensiero, che il vino imbottato, come di sopra s'è detto, ritenesse il dolce, mutalo due volte auanti passino quindici giorni, in tempo chiaro, e guardati dal punto, che si rinoui la Luna. Fuori dell'occasione di farli mantenere il dolce, il vino alla Bolognese si muta, da chi due volte, da chi vna; quelli dalle due lo fanno per S. Martino, ò Natale, per la prima, per la seconda al fine della Luna di Genaro, ò di Febraro; quelli dall'vna dicono, che questa sorte di vino hà bisogno di forza, e che con tante tramute perde il vigore, e però si contentano del fine della sola Luna di Genaro, ò di Febraro, osseruando di eleggere giornate di sereno, e che soffii tramontana, e dal punto sudetto del far della Luna si guardano; in occasione poi di qualsiuoglia tramutamento, qual deue esser fatto con straordinaria diligenza, lauando le botti benissimo, & asciugandole dall'acqua in caso non siano state lauate con torchiato, ò mezo vino come s'è detto, e liberandole per di fuora da ogni immondezza, si guardano di misticare il vino, ch'è vicino al fondo delle botti, che tramutano con quello, che hanno cauato prima, hauendo in pensiero, che nel fondo possi dare qualche mala qualità, ouero torbidezza al vino, che lì vicino, anzi col sospetto, che il vino vicino al buco, oue si empie la botte possa ancor

Tempo da tramutar il vino, e modo.

cor lui hauer qualche diffetto da vento, ò aria. Perche è certo come si mostrerà à basso, che quasi ogni male viene al vino dalle due estremità della botte, cioè dal fondo, ò dalla parte per doue s'empie, si fermano di misticarlo con l'altro, quando s'accorgono, che questo Vino sia solo per due dita sopra il buco, oue si caua pensando hauer iui tutta la mala qualità della botte. E di questi residui di vino sospetti se ne farà vna, ò più botte da bere, ò essitare quanto prima. Saria però meglio, che il buco della cera, per oue s'assaggia il Vino fosse poco distante alla sommità della botte, e per detto buco si cauasse tutto il vino superiore sospetto d'imperfetto, come s'è detto, e poi il residuo si cauasse pel buco del docione conforme il solito, da che ancor ne succederia vn'altra commodità; perche lasciandolo aperto quando s'empie la botte, si conoscerà quando sarà vicino all' esser piena, e così non si versarà vino, come spesso auiene, ò non si perderà tempo.

Lodi del vino.

Conuiemmi esser spesso più prolisso di quello, che comporteria la mia debolezza, per non strappazzare la maggior delicia dell'huomo, e la più insigne dote di questa patria, e massime se per ommissione di qualche vtil ricordo si rendesse vana la fatica, che si pone nel far il vino, s'hauria occasione di dolersi della mia dapocaggine. E tanto più, che questo soauissimo trà tutti i liquori da Vi, che significa forza è chiamato, come quello, che accresce il corpo, e l'animo di forza, e robustezza, e però in Greco chiamasi con parola, che significa Iuuamen, ouero Emolumentum; *oltre di ciò genera sangue purissimo, presto si muta in alimento, aiuta la digestione, purga il ceruello, accresce l'intelletto, rallegra il cuore, viuifica gli spiriti, scaccia i flati, corrobora il calor naturale, eccita l'appetito, apre l'ostruttioni, asciuga le distillationi, inhumidisce i secchi, humetta gli aridi, a' Vecchi riscalda tutte le membra, purga la parte serosa del sangue per via dell'orina, è salutare à tutta la vita è rimedio contra veleni freddi, e Gio. Damasceno dice, che col vino si discipano le molestie, non altrimenti, che la nebbia col vento.*

Homero volse, che il vino fosse fatto, accioche scacciasse i tristi pensieri de' mortali, quando cantò.

O Menelae Dij fecerunt optima vina,
Quæ tristes hominum curas dispellere possent.

Plinio scrisse, che il Vino è rimedio de' Vecchi, perche li mantiene sani, li rende allegri, e ringiouiniti; onde è, che Bacco sempre si dipinge giouine, e nudo, perche il vino fà manifestar ogni secreto, essendo prouerbio antico, In vino veritas, *anzi Horat. cantò.* Comissum deteges, & vino tortus, & ira.

Difilo Comico vuole, che il vino causi riso, sapienza, docilità, e buoni consegli.

Bal. l.1. C. de verb. signif. num.1. *afferma, che il vino à gli huomini, & alle donne è di giocondità perche li fà cantare. Et il Real Profeta disse,* In me psallebant, qui bibebant vinum. *onde Horat.*

Prisco si credas Mecenas docte Cratino
Nulla placare dijs neque viuere carmina possunt,
Quæ scribuntur aquæ potoribus.

E di più Laudibus arguitur vini vinosus Homerus
Fecundi calices quem non facere disertum?

Et

Et altroue. Vino, & lucernis non cessauere poetæ

E Propert. Si noctem paterum, sic ducam carmina, donec
Incipiant radios in mea vina dies.

E da altri fù cantato. Vina sitim sedent: & vates carmina vino;
Ingenio fælix, quod facit apta canunt.

Tutte le cose, che seruono pe'l vitto humano, è necessario quasi quotidianamente con gran cura procacciarsi, solo il Vino con diligente ministerio d'vn mese s'aggiusta in Casa di maniera, che d'ogn'hora, d'ogni punto te ne puoi satiare, gustare, e deliciare per tutto l'anno; non dourà dunque rincrescer l'ascoltare ogni minima bassezza, ò circostanza, che si raccorderà, poiche, questa è bastante à priuarti di questa comoda delitia, annullando ogni fatica, e cura, ouero farti stare tutto l'anno comodo, e con gusto.

Cura nel vendemiare.

Habbi dunque l'occhio, che mentre si vendemia per te non s'elegga l'Vua più bella, ne per seccarne, ò farne sapore, ò sappa, ò da donare, e ne meno da custodire per Casa tua, poiche da questa castellata, oue è leuato la meglior, e dalla trista, che resta non puoi aspettare vino buono, e durabile.

Malitia de Contadini, e de Fachini.

Alcuna volta si scordano li Contadini acqua nelle Castellate auanti l'empiano, ouero nel passar da Casa loro, quando è piena, leuano il mosto, e la riempono, ò di graspe fresche, ò d'acqua; può esser, che per la via, ò poco giù di via vendano vno, ò due bigonci di mosto, poi riempino la Castellata d'acqua; tù che non sai questo, ci fai poner l'acqua solita, nel cauarlo, in iscambio di Vino fai acquato, poco durabile. Per contrario li Fachini, a' quali hai ordinato dieci bigonci d'acqua sopra la tua tina, non ce ne pongono, che cinque, ò sei, ouero non pongono ne' bigonci, che due secchi d'acqua, per sbrigarsi più presto; tù credi di far Vino piccolo, e delicato, riesce grande, e fumoso, à questo non c'è altro rimedio, che lo starci, e numerare; all'altro dell'acqua si conosce, quando è nel mosto, col ponerui vna mandorla amara dentro, se questa và à fondo, c'è acqua, se souranuota non c'è acqua, e la ragione è, perche dalla densità del mosto è sostenuta, e quando per l'acqua è fatto raro, non la può sostentare. Lo stesso dicono, che effettui il pero saluatico, e le sorbe; Vogliono ancora, che il legno d'Edera sia tanto poroso, che trasmetta l'acqua, e però, che posto in vna scodella di tal legno, mosto, oue sia acqua, si conosca, che l'acqua n'esce; anzi il Porta insegna separar l'acqua dal Vino con questo mezo.

L'Vua, che si mette à bollire in Villa, non è sottoposta à questi pericoli, non hauendo tempo subito empita, e condotta à Casa di giorno d'esser'adulterata, e questa sarà forsi vna delle cause, che per ordinario si fà megliore, e più Vino d'vna Castellata in Villa, che alla Città, oltre che non si spende cosa alcuna in farla condurre, nè la gabella solita, nè in farla cauare, e trauasare, poiche con vna semplice collatione dal gallinaro, e socij, sei con più fedeltà, e miglior modo seruito. Di maniera, che con lo stare in Villa, e co' sudetti auertimenti migliori la vendemia, e Vino in qualità, e quantità, & ancora isparmij le sudette cose, che sono ancora di qualche rilieuo, e chi dicesse, che si beue meno in Villa, pareria paradosso, e pure li Seruidori al tempo dell'Vua, e Frutti abborriscono il Vino.

Meno si beue in villa.

Colare il vino. Hauendo sopranominato il colare il Vino, sono sforzato à dirne alcuna cosa, ancorche hauessi determinato non ne parlare, perche giudico, che in buona Economia, e per sanità non torni il conto simil sorte di Vino, tuttauia perche porge tal volta qualche comodità, come si dirà à basso, mostraremo il modo di far questo Vino, ma non mai consigliaremo il berlo, per causa della sanità, e la ragione è questa, che essendo l'Vua, e successiuamente il mosto composto di parte acquea, e terrea, l'vna non si può separar dall'altra, ad effetto di render la beuanda sana, senza il mezo della bollitione, nella quale le vinaccie, come parte terrea, tirando à se ogni terrea feccia, la separano dalla leggierissima parte acquosa, rendendola perfetta, e sanissima, il che non potendosi esseguire col mezo de' sacchi, ne viene, che il Vino, ancorche chiaro, resta di qualità terrea, e mal sano, oltre che euaporando in questa attione, perde lo spirito, e facilmente si fà aceto, & insieme la facoltà di seruire per veicolo al pasto. Tralascio l'interesse del poco Vino, che si caua, sì perche non comporta acqua, sì perche assai se ne consuma nell'atto, oltre il grande, e longo impiccio, che è questo colare. In vn sol caso lo ritrouo d'vtilità, peroche con questo Vino, qual ordinariamente resta dolce, puoi misticare qualche botte di Vino brusco, mutato, che sia fatto chiaro, e libero da feccia, e darci gratia, e gusto, facilitando à questo modo la vendita di quello, anzi per non t'ingannare, puoi con vna caraffa del brusco, & vna del colato dolce, mediante vn bicchiero, aggiustare quanta quantità ne vogli in vna botte brusca, per renderla dolce, & à questo modo nell'atto del tramutarlo con più, e meno aggiunta farai diuerse botti, più, e meno dolci, e di varij gusti.

In caso ancora, che hauessi vna botte di Vino qual hauesse principio di morbido, misticata con Vino colato, s'impedisce con questo mezo il conoscer tal'imperfetto, e comodamente si beue, ò si vende, perche hò veduto Hosti scaltri, e peritissimi pigliarlo, e venderlo senza auedersi dell'imperfetto.

Vino colato. Si fà dunque questo Vino colato con l'Vua stata in massa, e pesta, come di sopra, e posta nella tina con poco, ò niente d'acqua, e come l'Vua è più morbida, e megliore. Stato che sia nella tina vn giorno, poco più, si caua, e si pone ne' sacchetti di tela, già preparati sopra vna scala, ò altra cosa simile; questi sacchetti vogliono esser aguzzi, come vn capuccio da Frate Capuccino, ma che tenghino vn bigoncio di vino per ciascheduno, quale se bene n'esce subito, che vi è posto, in ogni modo col ritornarcelo, ò giugnercene dell'altro, subito li sacchetti vengono ad assissarsi, mediante la feccia, che ci lassa il vino, e così cominciando à gocciolare piano, ne trasmettono il vino chiaro, e bello, quale s'imbotta, ne più è necessario tramutarlo, che è quanto hà di buono questa sorte di vino; e perche è assai suaporato, per rimedio si chiude la botte con vno di quelli cochiumi, che hanno attaccato la scodella, e fattoci vn picciol buco, che passi nella scodella, questo solo respiro se gli dà, per cui si riempe.

Cuocere il vino. Per l'vniuersale altra sorte di Vino non si fà in Bologna, in particolare poi ogn'vno può far à suo modo, come de' Vini sforzati, odoriferi, e medicati, de' quali confesso, che per seruitio della salute dell' huomo siano di grandissimo vtile. Altra sorte di Vino non credo torni conto, nè in quantità, nè forsi in qualità di farne,

ne ancorche li gusti siano diuersi, bastandomi, il corroborare questa mia opinione con Columella, quale dice, che non si deue con la purità del Vino misticare altra cosa impura; Cuocesi in vero il Vino, e massime oue l'Vue sono morbide, e si fà calare in bollendo al fuoco, il quarto, & il quinto, e da altri se ne fà bollire, e calare per metà vna corba, e questa la misticano in Vna botte di corbe dieci, come per conserua dell'altro. Ma i Bolognesi, la cui Vua per lo più è di scorza dura, e sono soliti à veder crescere il loro Vino, mediante l'acqua, che ci pongono, e conseruarsi, non Vogliono pratticare il farlo calare cuol cuocerlo, oltre che hauendo li loro stomachi assuefatti alla facilità del passare il Vino, fatto come s'è detto con l'acqua, non possono comportare questa cottura.

Vino incàpellato.

E tanto facil cosa nel cauar'il Vino dalla tina, il ponerne vn bigonzio di nuouo, & Vno di vecchio nella botte, che vuoi empire, che è superfluo lo scriuerlo, e chiamasi incapellare; Da questa attione ne Viene la temperanza delle qualità del vino, cioè; che il vino Vecchio di natura caldo, perche quanto più inuecchia, perdendo la parte terrea, si fà ogni volta più caldo; misticato col nuouo non ancor separate dalle terree frigide feccie, viene temperato dalla frigidità di questo; & il Vino nuouo, dalla purità, e semplicità del vecchio, è facilitato nel rischiarirsi, e renderſi comodo, & atto à bere.

Del mezo Vino.

Volendo poi fare il mezo vino, bisognerà hauere questo antiuedere, che auanti si principij à leuar della tina il Vino puro, si cauino le vinaccie secche, & infortite, che sono di sopra via, e con destrezza, accioche lo stesso vino non s'intorbidi, il tutto, perche nel ponerci l'acqua, nel Voler far il mezo vino, queste graspe forti participariano l'acidità alla beuanda. Questo, che noi chiamiamo mezo vino, da altri acquato, da alcuni gionta, da gl'Antichi fù detto Deutera, che Vuol dir alter, ò secondo; Da Catone fù chiamato Lora, quasi Lota, per esser vino, che si caua ex vinacijs dilutis. Plinio lo chiama Eunuco, quasi mez'huomo, che molto bene allude al nome di mezo vino. Da noi fassi col porre cinque, ò sei bigonzi d'acqua sopra le graspe d'vna Castellata, leuato che ne sia il primo Vino, quale se non si leuarà affatto, ouero Vi si lascieranno in abbondanza le feccie grosse, causerà il mezo vino più spiritoso; Similmente se con l'aggiunta dell'acqua vi si ponerà vn poco di vino vecchio, riuscirà beuanda assai comeda. Lasciasi (per commune detto de gli Autori) nella tina 24. hore, ma in due giorni, e due notti con più perfettione si compisce. Circa questo è d'auuertire, che in caso si facesse questo mezo vino, come tal volta accade, à mezo col Contadino, ò con altro; Che essendo più graue l'acqua, che il Vino, sarà ancora più Vigorosa quella parte di mezo Vino superiore, e che esce più tardi, che la prima, qual sarà la parte acquosa, e l'altra la vinosa; vedesi chiaro questo nel fiasco, che si pone al fresco nel pozzo, nel quale se per sorte c'è vn picciol respiro, per quello entrando l'acqua, con la sua grauezza andando al fondo, ne caccia il vino. Poco dissimile è l'effetto, nel farsi il mezo Vino, poiche entrando l'acqua nelle graue, ne leua, & asporta la parte vinosa. Costumasi con prudente consiglio in luogo di poner'acqua su le Vinaccie, e far nel sudetto modo il mezo Vino, subito leuato il primo Vino strin er le vinaccie nel torchio, e cauarne il secondo, non molto differente dal primo quale però per

causa delle feccie resta assai torbido, e può esser quello, che dagli Antichi fù chiamato Fecatum, e con tal nome potiamo chiamare ancor noi il nostro Torchiato, liquore pure, che col mezo del Torchio, leuato il mezo vino dalle vinaccie si caua, sprezzato per non si far chiaro, e per la poca durabilità, ma col farlo bollire sino al calo del terzo, si rischiara, e libera da' pericoli; ne vorrei, che si fosse tanto abbondante nello sprezzo di questi pochi, perche d'ogni cosa si caua vtile, sì come dal torchiato, qual può seruire per lauar le botti, in luogo d'acqua, e con molta sanità del Vino, e può diuenir'aceto, oltre che si Vende a' poueri, ò vi si dona.

Bollir' il mezo vino.

Questo acquato, qual noi con difficoltà conseruiamo fino à Primauera, dagli Antichi si conseruaua tutto l'anno, perochefatto, che l'haueano, col poner la terza parte d'acqua sopra le vinaccie à proportione del vino, che haueano leuato, ce la faceano star Vn giorno, & Vna notte, poi cauato, lo faceuano bollire al calo del terzo, e così lo dauano all'opre di Villa tutto l'anno, del quale il gran Catone non solo si vergognaua bere, quando à tauola con operarij sedeua, ma ordina ancora, che a' Seruidori dopo la vendemia per trè mesi si debba dare, senza che se ne possino dolere; E Prosp. Rondella modernamente col conseglio di varij Dottori da lui referiti dice, che non solo per trè mesi si possa, e debba dare, il mezo vino alla famiglia, ma per quanto è l'Vso, e consuetudine delle Case, e dell'Economo; Per l'imitatione del che parmi, che il costume, e consuetudine di dar'il mezo Vino a' Seruidori, si possa giustamente osseruare fino à Quaresima, senza che debbano reclamare, per esser poco più di trè mesi dopo la vendemia. La Quaresima, poi è necessario in riguardo del digiuno, e della qualità del pesce, prouedergli di beuanda di maggior forza; Consiglierò ancora il dar questo mezo Vino a' putti, per moderanza della rigorosa legge di Galeno qual non Vuole, che si dia Vino a' putti sino, che non hanno anni diecidotto, allegando, che è Vn aggiugner fuoco à fuoco. Var. nel Lib del viuer del Popolo Rom. dice, che le lor Matrone beueano il mezo vino, il che consigliarei ancora in queste parti, se non hauessi dubio di concitarmi l'odio delle Donne.

Modo di seruar' il vino fuori delle botti.

In caso d'abbondanza d'Vua, ò altra occasione, s'hauessi scarsezza di botte, puoi porre il mezo vino, & anco il vino puro in vna tina, & acciò suaporando non suanisca, se lo vuoi bere subito poneui sopra tant'Vua sgranata senza graspe, quanto basti à coprire tutta la tinella, poi con stuoie, ouer coperchio di legno si cuopre la tina; caso poi la Vogli serbare fino à Marzo, poiche più oltre non è possibile, se gli può poner sopra due, ò trè bigonci d'vua ammaccata con le graspe insieme.

Vso delle graspe.

Dalle graspe asciutte se ne cauano li Vinaccioli per la Colombaia, ma in Villa si pongono in luogo comodo à detti Colombi, & il Verno, quand'è la neue quello che ci hà cura le mistica, scopre, e riuolge, e sono di gran solleuamento a' Colombi, anzi torna conto à procacciarne altre, oltre le tue, poiche puoi nel gouernare la Colombaia esser più scarso, mentre habbi prouisto di molta di questa monitione; Mangiano ancor li Buoi le graspe fresche, e ne diuengono grassi. Ma che diremo dell'vtile, che si caua da queste graspe, ò Vogliam dire vinaccie calde, qual col calore, e virtù d'essiccare, sanano tante doglie, e mali humori causati da fri-

frigidità, in qual si voglia parte del corpo, e particolarmente nelle braccia, e gambe, col tenergli in queste graspe calde molte volte vn'hora, ò due per volta.

Hora quelli Vini vogliono esser riposti in Cantina fatta in volta sotto terrà, tanto, che possa hauer non molto lume, quale gli dourà venire da due almeno picciole fenestre, vna che guardi à Tramontana, l'altra à Leuante; dalla parte Meridionale, il resto della Casa la diffenda; contro la fenestra da Tramontana non ci douria essere alcun muro, poiche li venti Meridionali, percuotendo in quello, riflettono verso la Cantina con offesa; E' necessario sia asciutta, lontana da ogni puzza, mal'odore, cesso, stalla, cucina, fornace, fumo, bagno, pollaro, cisterna, e rumori; Li Fichi nel muro della Cantina non sono buoni, ne meno radica d'altr'arbore, nella Città tutte queste circostanze difficilmente s'aggiustano, poiche se bene tù te le procacci, li vicini te le offendono, oltre che li rumori delle Carra, Carrozze, e Carrette sotto li portici, sono il più delle volte causa della ruina de' Vini. Felice stanza la Villa, nella quale sei lontano da questi pericoli, e con la larghezza del paese, se t'aggiusti Vna Cantina à tuo modo, non temi, che il vicino con vna cloaca, ò altro te la renda inutile; è bene c'habbia comodità d'acqua, ma non nella stessa Cantina, e lo scolo per tenerla polita, & asciutta, ma si possa chiudere bene, poiche di tal luogo sempre ne viene fetore. Saria ancor comoda necessità, che oltre la Cantina, ci fosse altra stanza, per tenerci fresco carni d'ogni sorte, candele, grasso, oglio, formaggio, herbe, e simili, perche se le poni in Cantina, al sicuro guasterai li Vini, l'Aceto allontanalo dal Vino, e stà bene vicina al tetto. Chi hauesse più d'vna Cantina potria separare il Vino vecchio dal nuouo, ò il buono dal tristo, ò il mezo Vino dal vino puro. Questo vino non vuole star chiuso nella botte, anzi ne' primi giorni, che s'è imbottato, bisogna coprirlo sì, con vna scodella di legno, ma sotto quella da vna parte se gli pone vna ceparella, la quale facendo star alto da quella parte la scodella, il Vino per lui sfiata, e se in bollendo trasmette qualche superfluità, per lui hanno esito. Si empiano dunque le botti due volte il giorno, sino che si vede, che col cessare di bollire non ne habbiano bisogno così spesso, ma però non bisogna mai d'alcun tempo scordarsi di tenerle riempite conforme il lor bisogno, quando si vede, che siano scieme; passati i primi quindeci giorni si leua tal ceparella di sotto la scodella, acciò si copra affatto il buco, oue s'empie, perche da questo tanto sfiato il vino patiria. Le Cantine d'Inuerno deuono stare con le finestre aperte, e quando soffia Tramontana la porta ancora, poiche non è cosa, che purghi, chiarischi, e faccia più durabile il vino, quanto il freddo, & è regola certa, che quando sono le Inuernate fredde, li Vini, ancorche fatti d'Vua diffettosa, e con molt'acqua, durano benissimo; Fuori di Lombardia, oue non regna tanto freddo, lassano li Vini imbottati tutto il Verno sopra terra sotto le loggie sino vicino à Primauera, acciò si facciano durabili col mezo del freddo; per contrario l'Estate, anzi la Primauera, si deuono chiudere bene le finestre, ne mai aprirle s'è possibile. In alcuni paesi vanno à cauar' il Vino col lume, quindi è, che le grotte à Roma, & altroue sono esquisite per conseruare Vino, e le cantine di Sutri, e del Piemonte senza lume fatte nel sasso sono rare. E però non comportando il sito farle nel sasso, sarà bene salicarle di sassi, e rena,

Qualità della cãtina.

Profumar le cantine.

per tener l'vino, e l'altro più fresco, & asciutto; & alcuni Scrittori consegliano, che si ponga, ò rena, ò sabbia sotto le botti sino al buco, oue si caua il vino. E' bene profumare le cantine con herbe odorifere, e massime quando bolle il Vino, perche si come per esser porroso il Vino patisce per la puzza, così per l'odore si fà più perfetto, e però il profume di Bacche di Ginepro sarà il meglio, per esser il loro naturale resistere alla putredine. Sarà bene, che in cantina sia vna Cassa, ouero Armario, che si chiuda con chiaue, ma possa hauer'aria, mediante vna rete di rame, ò vogliam dire ramata, nel quale si conseruino canelle, spine, doccioni, cochiumi, scodelle, & altri stromenti necessarij in cantina, acciòche da Contadini, ò altri Facchini, e Seruidori non siano robbati; E perche i Contadini non si vergogneriano lasciar vn suo bigoncio vecchio, e rotto, e portarne per errore vn tuo nuouo, ò buono; sarà meglio, con vn sigillo di ferro rouente, figurare, e li sudetti stromenti piccioli, e li bigonzi, mastelli, imbotti, & altri simili, con auertenza di farci il marco, ò segno à tutti nello stesso luogo, acciòche se per sorte il ladro, col leuar vn poco di legno, ne leuasse il segno, si possa conoscere, e conuincere con la vista de gli altri.

Del mosto.

Il Mosto vino imperfetto chiamasi, perche secondo Galeno, non è Vino se non quando ha deposto la feccia, nel qual stato hà poco calore, difficilmente si cuoce, & è flatolente, e communemēte si tiene, che per due mesi non deponga la feccia. Quindi è, che presupposto la Vendemia circa l'Equinotio d'Ottobre, cominciauano ad assaggiare i Vini gli Antichi nell'entrare, che faceua il Sole nello Scorpione. I Moderni poi con vn poco più di sollecito, si come più presto vendemiano, vsano l'assaggiar i Vini circa li 11. di Nouembre, nel qual giorno, perche accadè il glorioso transito del B. Vescouo Martino, con abuso poco pio fannosi in tal'occasione scialaquamenti di Vino, e feste chiamate Martiniane, onde fù cantato.

Dell'assagiar li vini.

Feste Martiniane.

Præsulis vndecimo Martini festa dicantur,
Grandia diffuso congeminata mero.

Et ancora, Et modo transierat Martini ignobile festum,
Quo se impleat nimio turba profana mero.

Altro tempo, e modo d'assaggiar i vini.

Hò letto varij abusi, e modi appresso diuersi paesi in questo giorno vsati, mà frà gli altri costumauano alcuni di far vna gran pizza, ouer torta, & in quella poneuano vn grano di Faua, quella torta era diuisa in tante parti, quant'erano i festeggianti, & à quello il qual toccaua nel suo pezzo la Faua nascosta, quello era il loro Rè, e chiamauasi il Rè di Faua, & à quello vbbidiuano nelle crapole, e nel bere. In Taranto questo giorno si festeggia con pesce, ma parmi molto meglio l'vso d'Erbipoli riferito da Gio. Boem. che il giorno di S. Martino si festeggia col distribuir à poueri gran quantità di Vino.

Quali debbano esser le botti.

Le botti sono lodate, ò d'otto corbe, ò di quattro, per potere d'vna Castellata empirne vna, ò due; vero è, che l'vnione di molto vino lo rende più gagliardo, e però piacciono ancora le botti grandi, ma in caso se ne guasti vna, è molto il danno.

L'Estate ancora, quando li Vini s'auicinano al fine della botte s'inacitiscono, se la botte è grande, più ne diuiene tale, in oltre le nouità, e diuersità piacciono sempre, vna botte grande mai si vota, & è sempre lo stesso Vino, alle piccole, che si beuono presto, ne succede vn'altra, la quale ancorche fosse lo stesso Vino, pare meglio;

meglio; anticamente impezzauano le botti dentro, e fuori. In Spagna usano botti di terra, uso antico, anzi sono anteposte à le di legno da Gio. Antonio Fineo, come più atte à conseruar'il Vino, allegando, che il legno concepisse certo mucore, del quale ne viene la putrefattione del vino: Oltre che per la porosità del legno n'essala lo spirito del vino, e c'entra l'aria, e venti danneggianti. Et in questi vasi di terra, Columella riferisce, che suo Zio conseruaua il mezzo vino due anni; ritrouo ancora, che in simili Vasi copriuano il Vino con oglio, poi li chiudeuano benissimo con pece, e Cera. Hò Veduto praticar'il coprir'il vino con oglio, e mantenersi sano senza, che possa suaporare. In Roma, oue si contentano di poche botti, n'hò Vedute fatte di mattoni, poi incrostare dentro, e fuori con certo bitume, ò cola fatta di calce, pezzi di piatti di terra spoluerizati, e chiara d'ouo. Si è auantaggiato tanto l'Huomo in questo, e massime al Bolognese, che fanno botti di rouere tanto polite, e belle, che senza pece tengono benissimo, e sanissimo il Vino, e quasi come di terra non vi si conosce cometitura, anzi da Valenti Mastri si fanno in maniera, che per proua della loro eccellenza, nuoue, e Vote le rotolano senza cerchi, ne s'aprono; fatte di Castagno saluatico sono più leggieri, e maneggiabili, ma non di tanta durata, come le sudette, ma se pigliano mal'odore, ò muffa, se gli leua più facilmente, che à quelle di rouere. Non sono male le fatte di moro.

Il secco, e la muffa sono due diffetti, quali la botte participa al Vino, il secco, quando viene dallo stare Vota la botte, si rimedia in parte col ponerci dentro aceto bollente, e bollita con foglie di salice, radiche di finocchio, rosmarino, & altre herbe odorifere, e subito, che tali cose bollenti saranno nella botte, si riuolge, mistica, e si fà posare in diuerse parti; acciò tutta la botte ne senta; questi però si deuono leuare auanti si raffreddino affatto; Ma quando questo mal'odore viene dal Vino guasto, che si sia lasciato nel fondo della botte, & iui si sia asciutto, ò seccato, che succede, quando in luogo di Vino buono, ouero aceto, vi si lascia mezzo vino, ò torchiato, all'hora la botte è insanabile; sì come la cura della muffa, qual viene ancora dal mezo Vino, ouero dall'acqua, che si lascia nella botte, e massime nella botte di rouere, e vecchia; alcuni radono con tagliente coltello la botte, e poi c'applicano la sudetta bollita, altri ci pongono dentro cenere di sarmenti di vite, calce Viua, & aceto, poi misticandola si credono sanarla; altri consegliano, che leuato vn fondo della botte, vi si ponghi dentro Vna fascina di sarmenti di vite, poi postoci fuoco, e coperta la botte con lo stesso suo fondo, si procuri col maneggiarla presto, che il fuoco di detta fascina scaldi per tutto; Ma io credo, che saria meglio col coltello in iscambio di raderla, spezzarla, ouero si riducesse per recettacolo di cenere, ò di calce, ouero con l'aggiunta di più fascine in occasione d'allegrezza, per l'inalzamento di qualche Padrone, ò Parente à dignità, si facesse quanto fù cantato.

Diffetti delle botti.

Rimedij.

Exuuiæ Bacchi lætos adolemus in ignes.

E se pure si Volesse apportare giouamento alla botte muffata, si leui la doga del cocchiume, e per iui s'empia d'Vua ammaccata, e Vi si lasci bollir dentro confor-

me il solito, poi se ne caui il vino; ma bisogna auertire, che quella, ò quelle doghe, che per tale effetto si saranno leuate, vi si ponghino nuoue, perche le già infette, che non hanno potuto participar dell'vtile del bollirci dentro l'vua, torneriano ad infettar di nuouo tutta la botte.

Dãneggianti del Vino.

La terra, che produce tutte le cose accompagnate da triboli, & escrementi, e sottoposti a varij maligni influssi, e pericoli, seguita ancora il suo naturale nel Vino, il quale non solo è danneggiato dal Sole, Luna, Stelle, staggioni, caldo, acqua, venti, pioggie, nebbie, tuoni, tempeste, e terremoti, e si putrefà per la puzza di qual si voglia cosa, odore di rose, calore di fuoco, compagnia d'herbaggi, e vicinanze di vino guasto. Mà di più ella stessa ci porge diffetto, perche sentiamo Vini, i quali dalla vite portano odore di tufo, gesso, salmastro, ouero hanno del grosso, e morbido, che tutto la vite riceue dalla terra. Il tufo, gesso, e salmastro non hà altro rimedio, che hauer tardi il vino, perche con l'età à poco à poco s'annichilano questi odori, & il tutto con sicurezza si può eseguire, perche questi odori seruono di preseruatiuo al Vino. Mà quel vino, che per grassezza di terreno, è morbido, e feciofo, ò si cola, ò per liberarlo dalla feccia spesso si tramuta, ò si cuoce, ò si beue, ò s'esita presto. Dallo star troppo l'Vua in monte ne viene, che versando il mosto sopra la terra, questa subollendo participa tristo odore di terra al Vino, e massime quando l'Vua è troppo matura, ò guasta in parte, ouero, che sia sopra terreno poco herboso. Poco differente mal'odore riceue l'Vua dalla terra, quando ci pioue sopra assai. Non sarà difficil cosa il far stare poco l'vua in monte, che sia assai matura, e che la terra sia coperta di minuta, e folta herba, il tutto per diffesa de' mali odori sudetti, e la diffesa dalle pioggie s'è detto di sopra; ma quando questo mal'odore venisse da vua marza, non hà rimedio, solo si migliora col tramutarlo più volte, & è bene liberarsene presto.

Quel Vino à cui la botte haurà participato la muffa, con fatica si liberarà, poiche presupposto, che l'applicatione d'vna pagnotta calda più volte al buco del cochiume, leuasse questa muffa; il vino si riscalderà, e forse guasterà. Il ponerci dentro nespole (esperimentato per buono da Crescentio) solatro, naranzi, e limoni garofallati, pomi, mandorle, panico arrostito, finocchio, è lauro, à questa sorte di vino non leua la muffa, anzi le porge peggior odore. Questo diffetto, se bene il Vino sano riceue dalla botte trista, esso però, ancorche con l'odore di muffa non l'attacca alla botte sana, e perche i sudetti mali odori non offendono la sanità, si possono dir tollerabili, ma il morbido, ouero morbino, il riscaldamento, ouero calda, e la riuolta sono diffetti medianti i quali il vino cominciando à putrefarsi, se non vi si prouede presto, non resta buono da altro, che da fare acqua vita, però bisogna con esatta diligenza considerare da qual causa venga questo principio di putrefattione, & esser sollecito col rimedio prima, che totalmente marcisca.

Danno da pioggia.

Quando le vendemie si fanno con molta pioggia, causano nel vino di molta feccia, e però seguita vendemia humida, è bene tramutando il vino presto, e più volte liberarlo da feccia, ouero farne cuocere vna parte, come s'è detto di sopra, e misticarlo nella botte con l'altre.

L'acqua

L'acqua puzzolente, e pantanosa, ò torbida, come s'è necessitato tal volta vsare in caso di siccità, e penuria d'acqua, causa nel vino di molta feccia; L'acqua di Fiume, che non sia stata in conserua per vn'anno ferma; fà morbido ancor lei, poiche hà sempre, ancorche chiara, qualche grossezza, immondezza, ò lezza, quale col star ferma depone, e viene ottima.

Qual debba esser l'acqua.

La meglio acqua per misticar col vino, quanto alla sanità, credo possa essere quella della Figatella sopra Castel S: Pietro. Columella dice, che li Greci misticauano col vino l'acqua marina, ma ancorche le pigliassero nella maggior tranquillità del mare, la faceuano star vn'anno ferma à purgarsi, per lo che, e deponeua ogni mala qualità, e la salsedine; Palladio dice, che ne'mediterranei, oue non si può hauer'acqua marina, si sali l'acqua ordinaria, e col tenerla al Sole l'estate si purghi, e faccia deporre; il poner sale nel vino, ò acqua salata può essere, che lo conserui, e faccia saporito, ma lo rende tanto capitoso, e fumoso, che oltre imbriaca più dell'altro, offende molto la sanità. In Bologna però si pratica l'acqua de'pozzi indifferentemente senza conoscersi, quanto alla sua qualità, che apporti diffetto alcuno al vino. Et in vero vedendo, che in altri paesi, oue nel vino non si mistica acqua, si guasti più, che del nostro, ci dà à conoscere, che non dall'acqua viene al vino la putrefattione, ma da qualched'vno de' sudetti casi, anzi l'esperienza ci fà conoscere, che quando nell'vue nate in terreno grasso non si pone acqua, che il vino si fà morbido facilmente, come auuiene nell'vue di Creualcore, e per contrario stà sano, quando vi si mistica acqua nell'atto di ponerlo à bollire, e la ragione sarà, che la sottigliezza dell'acqua aiuta la grossezza naturale del vino à separarsi dalla parte terrea, cioè dalla feccia, & à chiarificarsi; il che in altri paesi si effettua col farlo bollire, come s'è detto, oue forsi ancora riusciria il misticarci acqua per la ragione sudetta.

Della calda.

Il riscaldamento, ò calda può venire, ò dalla Cantina, ò da qualche cosa accidentale, come puzza, herbaggi, grassumi, ouer candele, foglia di mori, che si tenghino in essa, fumo, fuoco, che si faccia vicino alla Cantina, dall'aria calda, che vi sia entrata, mentre non hai tenuto d'Estate chiuse le finestre, e porta; à questo è rimedio il mutarli in più fresca Cantina, ouero il leuar la causa, che offende il vino, ouero tener ben chiuse le finestre, e porta; quando regnino arie, e venti caldi, e massime ne giorni canicolari. Riuoltasi poi il vino per causa de'venti principalmente, e però quando soffiano venti gagliardi, e massime li meridionali, & orientali, ancorche d'Inuerno, bisogna tener ben chiuse le finestre, e porte, e le botti ben piene; riuoltasi ancora il vino quando le viti fioriscono, e le rose, e per il solstitio estiuo, quando tramontano le pleiadi (da' nostri Contadini detta la chiozza) e ne' tempi humidi, e piouosi assai, per qualche strepito, ò gran rumore, à che sono sottoposte molte Cantine di Bologna, le quali come quelle, che sono sotto li portici tremano per il rumore di carra, carrette, caualli, & altri passaggieri, si riuoltano li vini per li tuoni, tempeste, e terremoti, per puzza, ò acqua, ò pozzo, che sia in cantina, e frà l'altre cause per le quali il vino si riuolta la maggiore è il forarui dentro spesso, e massime con ferro caldo, ouero con leuarne vino per il buco del cocchiume, ò con tromba di latta, ò altro stromento di simil materia, e perche questo è la più vniuersal

Della riuolta.

uersal ruina delle Cantine, sarà necessario prouederui, il che si farà se si chiude il detto buco del cochiume, con vna di quelle scodelle di legno, alle quali sia attaccato il cochiume, ma nel mezo forata con picciol buco, e questa poi, ò con carta, ò refo, ò filo di rame si sigilli sopra la botte, acciò non si possi leuare senza che te ne accorgi, con questo modo assicurerai il più pericoloso loco, & il vino per detto buco potrà respirare, e per detto buco potrà tenere la botta ripiena, & acciò in detta scodella non cada immonditia si potrà tener coperta con picciola tauoletta, ò con vn coperchio di scatola. Il buco poi oue ordinariamente si fora, & il doccione, ogn'vno lo sà sigillare, ed è antico costume mentre Martiale disse. Nunc signat meus anulus lagenas, e di questo se non voi sigillare, puoi assicurarti con porui vn suuero in luogo di doccione, quale nell'atto del ponerui la canella lo fai, con quella percotendolo entrar dentro, e si leua poi dalla parte di sopra, ma non per questo il Padrone si deue addormentare, poiche i perfidi seruitori forano sotto la rema, ò dalla parte di dietro, ò vicino à cerchi: ne si creda conoscerlo dalla cera rossa, poiche tingono con filigine, ò con la stessa scorza delle botti la cera, e però con la candela è necessario ogni qual tempo riuedere le botti, osseruare bene ne'sudetti luoghi pericolosi, atti, e comodi à esser forati, e non visti, e se ci sia humida la terra, ò la botte, e se andasse più vino in vna botte nel riempirla, che in vn'altra, sarà occasione (sospettando) vsar maggior diligenza circa quella; e però alcuna volta stà à veder riempir le tue botti, se non lo voi far tù, sarà ancor bene il far bere vino sano, e sufficientemente buono alla tua famiglia, acciò dalla mala qualità di quello non nascesse la volontà, & occasione di sentire l'altro, non t'assottigliare à non tener bicchiero in cantina, acciòche, chi ci prattica non beua perche non ti riuscirà, e raccordati del detto di S. Paolo: Boui triturant os alligandum non est.

Tempi d'assaggiar li vini, e modo.

Sì come ogni tardanza di rimedio al vino, che comincia à patire, e la total sua ruina, così ogni digressione parerà molesta per la longhezza di questo discorso, & è pur ancor necessario prima dire il modo di conoscere questo vino patito, ò che comincia à vacillare. Sarà dunque bene non solo ne' tempi, e stagioni, constitutione di Cielo, venti, & altri casi come s'è detto, forare nelle botti, & assaggiare il vino con subito riempirle di vino buono; ma ancora in caso si sentisse bollire, in vna botte, ò se ci vedessero fiori di sopra in più quantità del solito, ò che si fosse scoperto qualche botta guasta in tua Cantina, ouero senza li sudetti casi, & occasioni almeno vna volta ogni mese assaggiarli; E quando giustamente per le sudette, ò altre occasioni si voglia fare, facciasi quando non soffij Tramontana, perche questo santissimo vento cela i diffetti del vino, ne quando soffia Austro, perche li fà apparir maggiori, ne meno si gustino i vini digiuno, perche il gusto è debole, ne dopo hauer mangiato cose agre, ò dolci, ne dopo la crapola, perche il gusto è deprauato, ma dopo hauer moderatamente mangiato alcuna cosa; E per conoscere il difetto seruiti de' cinque sentimenti, peroche forato, che hauerai, nel cader'il vino nel bichiero, vdirai se fà rumore, ò vogliam dire se chiocca, è sano se come oglio cade quieto, hà patito; lo guarderai poi contro l'aria, ò luce, sè chiaro, bello, e che getti in alto certe granette, e se rode presto la schiuma, è sano; se è torbido, ò faccia vn cerchio verde attorno il vetro, hà patito, & i Toscani lo

Modo di conoscerlo.

chiama

chiamano vino cerchione; Con l'odorato poi al sicuro t'accorgerai d'ogni difetto; poiche il Vino patito hà odore spiaceuole, e se pure non sapesti ben discernere il tutto, odora vn bicchiero di Vino sano, poi vno di guasto, e regolati con quello; Nello stesso modo puoi praticare la proua col gusto, quando per te medesimo non lo conoscessi, dall'hauer vn gusto spiaceuole, che tira all'amaro, anzi alliga il vino patito. Col tenere sù la pianta della mano vn bicchiero di vino, che habbia la calda, & vn'altro di sano, ritrouerai questo più fresco del riscaldato; anzi le botti, che hanno vino con la calda, col toccarle si conosce, che sono meno fresche di quelle, che hanno vino sano.

Remedij pe'l Vino guasto.

Circa poi a' remedij con quali si risani il vino nel principio del patimento, ne sono stati scritti dalli Autori tanti, che se la metà fossero veri, non si guasteria mai vino affatto; mà, ò non riescono in questa sorte di vini, ò restano con l'applicatione di detti rimedij (per lo più di cose immonde) con qualche peggior qualità, ò nel gusto, ò nella sanità; ma per non parere di voler tralasciare affatto questa materia, ancorche da molti sfuggita, forsi creduta poco riuscibile, narrerò vn rimedio per ciascheduno de' più noti Autori, quali habbino scritto il modo di curare i vini patiti. Columella dice, che il far seccar al Sole la feccia del vino buono, poi cotta nel forno, e fattone poluere, misticandola con vino patito, si risanerà. Palladio vuole, che si pestino dieci grani di pepe, con venti Pistachi, e stemperati con vino buono, se si mistichi con vino patito, e torbido, si farà chiaro, e sano. Ma se il far chiarire il vino lo risana, non sarà meglio vsare li rizoli di nocioli lauati in acqua fresca, e posti nella botte, quali s'vsano per rischiarire ancor i vini nuoui, in caso che per penuria de' vecchi si fosse sforzato beuere de' nuoui, ouero tornasse conto à venderli; Lo stesso effetto fanno le chiare d'oua sbattute con sale, vn chiaro per corba di vino, posto nella botte, lo rende chiaro in trè giorni.

Frà molti rimedij lasciati dal nostro Crescentio per sanar il vino patito, vno è il ponerci dentro quantità di cerase acerbe, le quali facendo bollir il vino, causeranno, che ottimamente si purghi, e quando il vino cessarà di bollire, si dourà tramutare in vn'altra botte; ma perche può darsi il caso, che il vino dia segno di patimento in tempo, che non si ritrouino cerase, crederei, che ogni frutto acido facesse lo stesso effetto, e massime l'agreste per esser della stessa specie. Lo Spagnuolo Errera vuole, che il vino riscaldato si porti al Sole, allegando, che vn caldo caccia l'altro, nel modo, che la morsicatura dello Scorpione si risana con l'applicatione dello stesso; Io però hò veduto, alcuna volta i nostri Contadini, portar d'Estate, e da mezo giorno vino donatogli, perche era riscaldato, e nella lor cantina essersi risanato.

Il Francese Steffani, il claretto, ò vogliam dir vino nero, cura con le mandorle dolci. Il Galli scriue, che se subito leuato il vino nuouo dalla tina, vi si porrà il vino patito, che la forza delle graspe lo risanerà; l'esperienza in questo m'hà fatto conoscere, che nè con questo modo, nè meno col misticarlo con vna amaccata; cioè mosto, e graspe, non lo sana affatto, piglia però qualche aiuto in maniera, che, e per qualche tempo non deteriora, e si può bere. Il Dauanzati dice, che in Toscana la vera medicina del vino patito è l'Abrostino. Il Berardi vuole, che il vino

vacil-

vacillante si risani, col farci star dentro cinque giorni naranzi ispartiti in quattro parti. Nõ giudico indegno da fraporre tra' sudetti remedij il far star sospeso vn bottoncino di vetro in mezo la botte pieno d'argento viuo, perche con la sua frigidità può impedire al vino il riscaldarsi; ma essendo necessario auanti qual si voglia operatione di remedio, circa tal sorte di vino il tramutarlo, giouami à credere, che da questo trauasamento possa venire buona parte del giouamento, ancorche a' remedij s'attribuisca, a' quali hò poca fede, e però consigliarò il nostro Economo à premer assai nella preseruatione, ò modo di conseruar' il vino, acciò non incorra ne' sudetti diffetti, per non l'hauer poi à curarlo, e forsi in darno; e se bene si leggono altretanti preseruatiui, quanti remedij; Chi vorrà misticare con nostro vino sano, e delicato, per conseruarlo, gesso, calce, sale arso, oglio, arena, vua secca, fieno greco, galla, finocchio, mele, argilla, eleboro, ragia di pino, pece, alume, scagliolo, ò di rocca, ouero canfora, ciascheduna di queste cose al sicuro, ò il debilitaranno, ò darangli qualche mal'odore, e gusto.

Perseruatiuo.

Costumasi in Bologna circa il Natale, leuar vn bichiero di vino per ciascheduna botte, e quello si lascia due giorni continui sopra quella; Se resta chiaro, non hà bisogno di preseruatiuo, mentre sia libero da feccia, & in cantina difesa da venti, & altre cose, quali, come s'è detto, offendono il vino, ma se viene torbido, ò negro, al sicuro se non ci prouedi si guasterà a' primi caldi. Si conoscerà ancora nel medesimo modo se s'osseruarà la feccia, quando si tramuta la prima volta, perche questa feccia se viene negra, ò genera moschini, ò altro animaletto, il vino hà bisogno di remedio.

Modo di conoscere il Vino, che hà bisogno di preseruatiuo.

Singolar preseruatiuo, e sano per chi lo beue, è il fumo del solfo, e se gli applica mediante certi rizzoli di legno secco, intinti in solfo bollente, e purgato, misticato con incenso, mirra, e noce moscata; questi rizzoli restando coperti di detto solfo, e misture, raffreddati paiono ciambellette. La botte, della quale dubiti, vuol'esser tramutata alcuni giorni prima, che si venga à questo atto, con auertenza, che non c'entri fondo, ò feccia, ò vino torbido, da pòi, quando la vuoi curare, leuane la terza parte del vino, serbandolo in bigonzi, pronto ad ogni tua volontà; Con vn filo di rame si mandano i rizzoli sudetti, quando ci hai posto fuoco nella botte, hauendo cura, che non tocchino il vino, perche si smorzeriano, e lasciali abbruggiare sino, che vedi, che sia pieno di fumo il vuoto della botte; ò poco meno secondo, che hai veduto nella proua sudetta, che il vino si carichi più, ò meno di colore, ò venghi nero, perche quello, che più si torbida, hà bisogno di più fumo; Leuatone il rame col residuo di rizzoli; poneci subito l'imbotto (questo è quello stromento, che noi chiamiamo Saluauina) hauendolo prima con stoppa attorno il cannone accomodato in maniera, che chiuda bene il buco della botte, acciò il fumo per quello non esca; subito poi mettici il vino, che dianzi haurai cauato, mediante il detto imbotto, qual sempre dourà star pieno di Vino; & acciochе la forza del fumo non getti via il vino, tieni con mano vna canella nel cannone dell'imbotto, e quella alzando pian piano, lasciaci entrare il Vino à poco à poco, & à questo modo bisognerà, che il fumo entri ancora in quella parte del Vino, che sarà restato nella botte, se questo remedio si farà per Natale, come si è detto, il susse-

Preseruatiuo alla Bolognese

quen-

quente freddo purgherà il vino da qualche odore, che hauesse preso dà solfo, quale ancor si leua col ponerci dentro melangole cannellate, ò garofallate.

Preseruasi ancor'il Vino col farne bollire vna caldaia nell'atto del cauarne dalla tina, come già s'è detto. E' ancora gran preseruatiuo il poner'in ciascheduna botte tante oncie d'acqua Vita raffinata, quanto sono le corbe di Vino, ch'ella cape.

Aceto di vino patiot.

Puossi ancora il vino patito ridurre in Aceto, col ponerlo sopra le graspe, ò Vogliam dire Vinaccie meze asciutte, & infortite, e fassi fornito, che sarà di fare i Vini, e leuati dalla tina, ponesi il Vino patito in quella sopra le Vinaccie, asciutte, e quando sia stato due giorni in vna tina, si caua, e si pone in vn'altra, nella quale siano le graspe sgocciolate, & infortite, e così si seguita ogni due giorni à mutarci tina, e ponerlo sopra graspe, oue non sia più stato, & infortite, come sopra, dalla forza delle quali si Vedrà, che tralasciato il morbido, comincierà à pigliar l'acetoso, che conosciuto si deue imbottare, e porre al Sole, perche diuerrà aceto perfetto, ogni Volta che il Vino non sia fracido affatto. Non mancano ancora altri modi di far, che il vino diuenti aceto, come il farlo bollire con pepe, bacche di ginepro Vinaccie forti, & altri, sì come il far stare l'aceto in botte di salce, ò ginepro, ouero il tener dentro vn bastone di ginepro nella botte mezo piena, causano l'istesso effetto, ouero accrescono il fortore; ma perche il Vino alla Bolognese, per le ragioni, che si diranno à basso, diuiene facilmente forte, e sono poche case ne' quali s'habbia penuria d'aceto; è meglio sapere, che il lardo salato impedisca, che il Vino non diuenghi aceto, e però si costuma, posto la spina ad vna botte, il chiuder il buco del cocchiume con lardo, e poi coprirlo di gesso stemperato con acqua, ouero di cenere, ouero sospender'Vn pezzo di lardo ad Vn filo, e fatto star nel mezo della botte, abbassandolo secondo, che cala il vino mentre se ne caua; Tuttauia alcuni breui, e facili modi di far'aceto, non voglio tralasciare. Si fà insuppare Vna pagnotta in aceto forte, poi secca al Sole, ò in Forno, ò à lento fuoco, si poluerizza, della quale poluere vna scodella fatta bollire in vna caldaia di vino, si riduce senza dubbio in aceto; La feccia dell'aceto, che chiamasi ancora letto d'aceto, deuesi lasciar nella botte, quando sia fatta d'aceto forte, perche questo è il sicuro rimedio per hauer continuamente buono aceto, perochè ponendo sopra questa vino, in breue lo riduce nell'esser di lei; Similmente questa feccia seccata, ò al Sole, ò in Forno, poi ridotta in poluere, si pone in vna meza botte di Vino, e col farla star'al Sole, ò in luogo caldo diuerrà aceto; Alcuni tengono il vaso dell'aceto in cucina, acciò con quel calore diuenga forte, & altri in luogo di Vaso di legno, l'vsano di terra cotta, ouero zucche grandi, e l'vno, e l'altro conserua aceto forte; & il tener chiuse le botti in luogo di cocchiume con sassi Viui, causa lo stesso. L'aceto mislicato con cenere di sarmenti, sana le Viti da molte infirmità. Fù l'aceto detto figlio del vino, non ostante, che non habbia ne nome, ne qualità, ne gusto somigliante al padre. Onde presso à gli Hebrei era prouerbio trito, quando vno degeneraua da' suoi Parenti, che si rassomigliaua all' aceto, e lo chiamauano acetum filius vini; Altri hanno detto, che l'aceto sia il cadauero del vino, fondati, che l'aceto non è altro, che vino quale hà essalato lo spirito, ma questa similitudine sarà difficile d'aggiustare, perche i cadaueri sono prossimi alla putrefattione, e per contrario

Modo di far l'aceto.

Altro modo di far l'aceto.

l'ace-

l'aceto non solo è incorruttibile, ma conserua senza putrefattione tutto ciò, che vi si pone dentro. Circa, che è da sapersi, che il Vino hà due sostanze, ò vogliamo dire spiriti, vno sottile, e l'altro grosso, e questo è quello, secondo la quantità del quale si causa nel vino grandezza, e forza, onde communemente chiamasi spiritoso il vino grande. Quando esala lo spirito sottile del vino, e che di questa sostanza grossa non ne resta, questo tal vino, mai non vien' aceto, ma resta vino suaporato, e suanito, da' Latini detto Vappa; con simil nome chiama ancora quel vino che resta nel lambicco, suaporata, che sia in acqua vita, mediante il fuoco, la parte sustantiosa, e però per accrescer di forze, e spirito il Vino da se stesso suanito, e suaporato, se gli aggiunge acqua vita, cioè lo spirito leuato da altro vino, & à questo modo, si ritorna nel pristino stato. Ma quando è esalato lo spirito sottile, resta l'altra parte grossa, e terrea, all'hora questa fermentandosi, & aumentandosi in accidità, causa l'aceto. Quì sono d'auertire le differenze trà l'agro, acido, e forte; L'agro da' Latini chiamato, acer, & appo loro è quello dell'aceto; ma da noi propriamente si chiama agro quello acore, ò deprauato sapore, che concepiscono alcune cose nel principio della corruttione, come i latticini, i frutti rotti, & il vino stesso, quando vuole diuenire aceto, quale in fine non è altro, che vino corrotto; L'acido è proprio quel secco de' frutti, qual per non esser' assai cotto dal Sole, non è perfetto, e maturo, se bene poi per la similitudine del gusto, i succhi de' cedri, limoni, e melangoli, ancorche perfetti, chiamasi nell'istesso modo; vero è, che volgarmente poi questi agro, & acido, sotto il nome di brusco, e d'acerbo in confuso si chiamano, e l'aceto istesso, ancorche habbia qualche acidità, chiamasi forte, qual nome pare, che impropriamente gli sia attribuito, perche i propugnacoli col nome di Fortezza, ò i muri, ò sassi per la sodezza sono chiamati propriamente forti; ma l'aceto, che serue per propugnacolo alla putrefattione, & a' difetti del tempo, non molto fuori di ragione, è chiamato forte, tanto più, che è forza, che questa voce anco appresso gli Hebrei habbia due significati, mentre Sansone nell' enimma del fauo di melo, ritrouato nella bocca del Leone disse, de forti dulcedo, volendo contraporre il dolce al forte, e render' equiuoco l'enimma con la fortezza del Leone. Questa parola acetum viene ab acuitate, che tanto in greco ancora oxos significa acuto, sì come oxis aceto, con la quale acutezza denota la qualità calda dell' aceto, che gli viene da parti ignee molto fermentate, che porta dalla qualità del vino, quindi è, che quanto il vino è più gagliardo, tanto l'aceto è più forte, perche ci è restato lo spirito grosso del vino, e doue è meno di questo spirito, l'aceto resta meno forte, di minor quantità; onde vn mio amico, dall'aceto, che gustaua nell'insalata, faceua concetto ne' viaggi, ò à casa d'altri, qual vino douesse beuere. Quanto alla causa, che il vino Bolognese si faccia facilmente aceto, ma buono, sarà l'acqua, che vi si mistica, peroche come materia sottile, gli somministra facilità alla suaporatione della sostanza sottile, e la forza è bontà delle nostre vue, abbondanti d'assaissimo vigore, e spirito, qual con l'acqua si viene à mortificare; causa la bontà dell' aceto; Con questa acutezza i Medici facendo fregar' i piedi con aceto, e sale à gli amalati, pretendono di diuertir' i mali del capo; E Massimo Prefetto con questa acutezza accrebbe i dolori de' Santi Mar-

Etimologia dell' aceto.

ti martiri Giarace, e compagni, quando ordinò, che ci fosse posto aceto, e sale su pe'l naso. Che poi l'aceto habbia ancor qualità fredda si conosce, perche ogni poca quantità d'aceto posta in acqua, le serue per vehicolo, ouero efficacia, acciò maggiormente rinfreschi, e però vediamo vsare aceto, & acqua d'orzo detta Posca, ne' gargarismi, per rinfrescar la gola contro gli effetti caldi; Misticasi ancora poco aceto con molta acqua, e fassi beuanda rinfrescatiua, vsata l'Estate da' lauoratori in campagna, per ripararsi da' rigorosi caldi nell'ardente Sole, e per isparmio di molto vino, oltre che estingue assai la sete così misticata; Ma se l'aceto si pigliasse solo, essicando l'humido, accresce la sete, e scaccia il sonno; queste due qualità di rinfrescare, ò di riscaldare, congiunte nell'aceto, paiono hauer dell'impossibile, e pure da' Chimici con industrioso modo si separa vna qualità dall'altra, ma presso di me è di maggior consideratione, che il vitio, e la malitia del Vino passi in alimento, medicina, e gusto.

Qualità dell'aceto, & vso.

Se l'acutezza dell'aceto si volesse reprimere per riparare, che non infiammasse, ò non offendesse il corpo, ouero i nerui, viene corretta con misticarci vino, ò altro succo più mite, ò col farci bollir dentro vue passe, e nell'istesso tempo si satisfa alla gola; è ancora mirabilmente temperata dal zucchero, e dal miele, con la quale vnita, si fà il tanto vtile, e lodato osimele, e l'acetoso semplice.

Correttione dell'aceto.

Chiarito il zucchero, e ritornato al fuoco, quando è alla consistenza di Giulebbe, mentre bolle se gli aggiugne l'aceto, stillandocela, ò facendocela cader dentro à goccia, acciò non se gli rompa il bollire; ne si può dar certa regola di quant'aceto voglia per libra di zucchero, perche secondo la qualità di quella, e secondo il gusto del voler l'acetoso più, e meno acido, più, e meno aceto vi si pone; tuttauia d'aceto ordinario pare, che meza libra in circa per ogni libra di zucchero basti; Questo remedio chiamasi la scoppa dello stomaco, perche incide, rompe, e leua le flemme, le crudità, e le feccie.

Come si faccia l'acetoso.

Nel miele poi nello stesso modo chiarificato, nella sudetta maniera se gli aggiũge l'aceto, e si fà l'osimele; e se il siroppo si faccia con la metà zucchero, e l'altra metà miele, sarà osimele zuccherino; cose, che si come di loro n'accade bisogno in vna casa, così più perfette, e con minor spesa in casa de' particolari si preparano.

Io faccio leuar il bollore ad vn boccale d'aceto, e ci mistico vna foglietta di miele, e con questo serbo, e condisco ogni frutto, accomodo i cappari, le lor foglie, & ogn'herba, rendo gustose le salse; acconcio l'insalata, e mi dò à credere, che per sanità vno contemperi la qualità, che potesse nuocer dell'altro, e che mi possa seruire in luogo del mulso de gli Antichi.

Che l'aceto poi si faccia più gustosa, e medicinale con l'infusione di rose, garoffali, fiori di cedro, ò di sambuco, chi non ne è informato può col far stare vna caraffa d'aceto piena di qual si voglia de' sudetti fiori molti giorni al Sole ardente, farsene certo, si come ancora è noto la virtù dell'aceto contro i veleni, e particolarmente la peste, cani rabbiosi, e morsi de' scorpioni, & alle punture di tutti gli animali, c'hanno l'ago; ne è gran cosa, che ne i mancamenti di spirito, solo con l'odore, sia causa di rinuigorire ogni deliquio, mentre egli non è altro, che lo spirito del vino; oltre di ciò per la medesima ragione il solo odore ritorna l'appetito,

Misticanze di varij fiori cõ l'aceto.

Virtù dell'aceto.

probi-

prohibendo ogni nausea, e vomito, con che ancora raffrena il singhiozzo, e lo stranuto, per esser siccante; gioua similmente alla lepra, & al flusso, per essere stringente, si come gioua alle gengiue, fermando i denti, che si muouono. Racconta Plinio, che al suo tempo fù punto da vn'aspide vno, che portaua vn'otro d' aceto, e quando deponeua l'otro sentiua il dolore della puntura, ma quando l'hauea adosso pareua, che non fosse stato offeso, per questo compresosi la virtù, col bere aceto risanò: Narra ancora, che Agrippa ne' suoi vltimi anni afflitto da doglia di gotte, fù consigliato à tuffar le gambe nell'aceto caldo, e così fatto in vn'attimo restò libero.

Accresce di gran virtù l'aceto, stando al Sole ardente, con l'infusione della cipolla Scilla tagliata in pezzi, perche incide, & assottiglia mirabilmente gli humori, stabilisce, e conferma i denti, rende la voce chiara, e sonora, fà digerire, reprime il mal caduco, corrobora tutto il corpo, e fà buon colore; onde si legge, che Pitagora cominciando ad vsar'aceto Scillitico d'anni 50. visse con la virtù di questo sino all'età d'anni 117. sano, e senza infirmità, e perciò era assai in vso presso i Romani Imperatori. Io hò veduto con esperienza mirabile più volte risanar la squinanzia in vn subito, e con aceto Scillitico, misticatoci sal di Tartaro; Con questa occasione dell' hauer nominato il Tartaro, magnificheremo ancor' il Vino, & il campo Bolognese. Il Vino perche nel trasmettere questa parte salsaginosa, e terrea ne porge, e comodità d'euacuar moderatamente il corpo, con pigliar mezz'oncia in vna di Tartaro poluerizato in brodo, ò vino; e delicia, mentre il Tartaro ridotto in vetro, ò cristallo, somministra campo di beuer'il suo genitore. Il campo Bolognese poi, perche produce vua, la qual genera assai Tartaro, & il più perfetto di qual si voglia altra regione; m' accerta non solo l' autorità de' principali Medici, i quali nell' ordinar medicamenti, vogliono il Tartaro Bolognese nello stesso modo, che addimandano la Trementina Veneta, e l'vua passa di Corinto; ma di più c' è Mercante qual hà compimento di mandar ogn'anno quantità di Tartaro Bolognese in Germania, per vso della medicina in quelle parti; di questo cauasi la sostanza, mediante il farlo bollire in acqua, ridotto che sia in poluere, e ben lauato, perche nel dileguarsi, alza nella superficie dell' acqua certa similitudine di schiuma, la qual leuata nel modo, che si leua la schiuma, & asciutta, chiamasi Cremore di Tartaro, il quale, perche hà sapore agro, si mistica nelle viuande in vece d'agrumi, con gusto, e con la stessa facoltà di mouer il corpo; questo si pone ancora nell'aceto, per renderla lubricatiua, la quale riuscirà della stessa qualità se vi si faranno star infuse foglie di Sena.

L'aceto è nemicissimo della Margarita, il che dete campo alla libidinosa Regina d' Egitto di fare vn' incomparabile inuito al suo Romano amico, col bere vn poco d'aceto, oue hauea stemperato vna ricchissima perla, ne è merauiglia, mentre hà forza di romper' i sassi ancora, & appianar' i monti, perche con l' aceto il sagace Cartaginese spezzò sassi grossissimi, per ageuolar la strada al suo essercito. Non solo l' aceto, rinfresca estrinsecamente, ma ancora qual si voglia altra cosa calda bagnata con aceto, presto si raffredda, quindi è, che quando vn cannone per souerchio tirare è riscaldato, si laua con aceto, acciò subito si raffreddi.

Si fanno

Si fanno dell'aceto diuersi adobbi, salse marinate, come si dirà, rende altresì gustosa ogni viuanda, eccita l'appetito, e perciò pare, che senza aceto, mediante l'insalata, non si possi cominciar la cena, & ogni frutto, si come ogni carne nell'aceto, e sale si conserua. Si fà ancor'aceto di Fichi assai maturi, e massime quando per pioggia siano imbeuerati d'acqua, anzi se fossero in terra saria meglio; questi posti in vn vaso, fermentando quell'acquosità la trasmettono, diuenta aceto; Altri pongono i Fichi maturi in vaso, e coperti d'acqua, li lasciano iui infusi tanto, che l'acqua inacetisca, ma non riesce come il primo sudetto modo. Sì come è aceto di poco conto quello, che si caua da pera, & mela rotte; ò ammaccate, & lasciate star al Sole, poi coperte d'acqua qual più tosto diuiene agra, che forte.

Dell'acqua vita.

E gran prerogatiua del vino, il quale guasto quanto si voglia, è ancor buono da qualche cosa, anzi che mai lo spirito, & il vigore si guasti, però che se bene fracido, e marcio purche sia di quella sorte di vino, che habbia assai spirito, da quello si caua acqua vita, che non è altro che lo spirito del vino, da corbe dieci di tal vino gagliardo se bene guasto si caua vna corba d'acqua vita, qual vale dieci scudi, ne' paesi abōdanti di vino, ouero per la lontananza della Città, ò altra causa difficile da farne esito, si può far conto se torni lambiccar dieci corbe di vino sano, poco più, ò poco meno, secondo, che hà spirito, in vna corba d'acqua vita, e per risoluersi à questo si può considerare, la spesa della cōdotta, il pericolo del versarlo, e del guastarsi, la briga del tener empito le botti, la difficil occasione di venderlo per l'abbondanza, dell'altra parte, la poca spesa nel ridurlo in acqua vita, essendo in questi luoghi le legnā di poco valore, il ministero di poco prezzo, facendosi di verno, e di notte, lo sbrigamento delle botti, la vendita più facile dell'acqua vita, & altre simili sottigliezze quali può il nostro Economo considerare, e seruirsi dell'auuiso, Del Torchiato pure si fà Acqua vita, ma bisogna metterlo in opra presto, auanti cominci à deteriorare, ò inacetire, perche d'aceto non si può cauare acqua vita, essendo di già mutato lo spirito, e deprauato; del mezo vino ancora si caua questo spirito, ma si come del vino gagliardo ancorche guasto con dieci corbe se ne lambichi vna corba, come del mezo vino ce ne vogliano vinti corbe, del Torchiato secondo il suo vigore, peròche di quello, che si caua vinaccie, sopra le quali non s'è posta acqua per far mezo vino, basteranno 15. corbe ma dell'altro ne vorranno sino à venti. La prima acqua ch'esce del lambicco, di nuouo lambiccata, e rinforzata vale molto più, perche la seconda volta rende per metà, & il simile la terza volta, ma la quarta volta corrisponde, e rende tant'acqua vita quanto ci s'è posto, e deuesi nel foco hauer questa auuertenza, che ogni volta si diminuisca di maniera tale, che la quarta volta, con la cenere tepida si distilli. Per conoscere la perfettione di questa, si vi si getta vna goccia d'oglio dentro, vada à fondo subito, e se vna goccia d'acqua di vita sparsa sù la pianta della mano si risolua, e si suapori presto, l'huomo di questa se ne serue in molte cose, frà l'altre è facilissima à pigliar fuoco, quale non arde, non consuma, e non cuoce, se metti fuoco in vn panno lino, bagnato in questa sorte d'acqua vita, arde, e non consuma il panno. Per incorporar il salnitro con solfo, e carbone, è necessario con vna cosa humida farlo; ottimamente s'adopra questa sorte di acqua vita, perche piglia fuoco facilmente; questa tale acqua vita è quella, che conser-

conſeruino il vino perfettamente, come ſi è detto di ſopra, con queſta ſi leuano le macchie di cera, graſſo, ouer vnto, che ſiano ſopra i panni; l'acqua vita viene oprata dalli Oreſici per imbiancar l'argento, e da Pittori per far vernice, indorare, e far colori.

Queſt'acqua vità, alli antichi forſi poco nota, da molti moderni poco lodata, ma da vna conſuetudine populare, col ſignificato, che dia la vita, così chiamata, prouata, e predicata per ſaluberrima, ſecondo il Mattioli, lo Steffani Dudonei, & altri, è contraria à veleni, ſana in vn ſubito tutte le paſſioni fredde, ammazza i vermi, mitiga il dolor de denti, corrobora, & accreſce il calor naturale, diffende le forze, viuifica tutti i ſenſi, conſerua la memoria, ritorna, e chiarifica la viſta, gioua, alle debolezze del cuore, & alla palpitatione, riſcalda il ventricolo, da cui ſcaccia li flati, sì come da gl'inteſtini, & ipocondri, e ſollecito la digeſtione prouocãdo l'appetito. Riceue ancora la qualità di quelle materie, che con eſſa ſi lambiccano, e però quella, ch'è fatta con calce, acciò pigli più famoſità, e forza quella ſi deue fuggire e ſeguire quella, che viene, ò corrotta, ò corroborata col miſticarci onze trè di zucchero, & vna d'acqua roſa per ciaſcheduna libra d'acqua vita. Per lo che ſi crede che reſti libera d'offeſa, e maſſime quando ſe ne pigli ſola quella poca quantità, che non ſia ſufficiente à portare gli ſuoi effetti, oltre il ventricolo, e giungere al fegato.

E gran coſa, che il Vino ne' vitij ſia più abbondante di virtù, come hauemo moſtrato, che per ſe ſteſſo, e queſto viene, perche l'vſo, l'hà reſo più riguardeuole per la neceſſità, che per rimedio, eſſendo certo, che la compoſitione del corpo humano ſempre ſtà in diminuimento, & annihillamento, & acciòche affatto non ſi diſtrugga, è neceſſario aiutarla per quella ſuſtanza, che ſuaniſce, imperoche dicono i Filoſofi, che la vita è mantenuta dal bere, dal cibo, e dallo ſpirito, da che non ſolo ſi vede chiaro la neceſſità del bere, ma credeſi ancora biſogneuole per facilitare la diſtributione al corpo dell' alimento, che viene dal cibo, eſſendo, che è neceſſario, che il cibo ſi conuerta in materia liquida, come latte, ouero orzata, & il cibo ſenza il bere con fatica diuiene tale, e però la natura iſteſſa ſomminiſtra à gli animali di poco nati ſubito l'appetenza del liquore più toſto, che del cibo, come à quadrupedi il latte, à polli l'acqua. Coſtumoſſi nella prima infantia del mondo l'acqua pura, dapoi ſi cominciò ad vſare artificioſa ne' modi, che s'è detto, qual vſo in molti luoghi ancor del mondo ſeguita; dopo il diluuio ritrouoſſi, e da Noè, in luogo d'acqua il beuere il vino, e come alcuni vogliono per rimedio, e refocillamento de' corpi humani indeboliti, onde S. Baſilio hebbe à chiamare il vino dono di Dio, conceſſo à gli huomini per ſolleuamento della debolezza, è ben vero, che l'vſo, e conſuetudine dapoi hà cauſato, che per guſto, e delicia in luogo d'acqua ſerua per beuanda, e ſatisfaccia alla neceſſità ſudetta. Concludaſi dunque con quello, che cantò.

Vina bibant homines, animalia cætera fontes
Abſit ab humano pectore potus aquæ.

Quanto vino poi ſi poſſa preparare, ò diſtribuire à ciaſcuna perſona, ſarà difficile l'aggiuſtare, perche ſi varia nelle ſtagioni, nelle qualità de' vini, nella qualità delle perſone, nella qualità, e quantità de' cibi, e nelle fatiche. E certo, che più ſi be-

ue l'eſta-

ue l'estate, che il Verno, e però da Catone ne fù destinato ne' mesi estiui il doppio più de' sei mesi immediati dopo la vendemia. Satia ancora più, e più estingue la sete il vino grande, & asciutto, e massime il brusco, che il dolce, & il piccolo si come il fresco, che il caldo. C'è ancor persona, che beue assai più d'un'altra si per natura, come per uso. E con cibi salati si beue più, che con gl'altri, mà nelle gran fatiche, & opere dell'Agricoltura, ne longhi viaggi il bere non hà regola alcuna, come pare, che nelle nostre case siasi regolato col riguardo delle sudette varietà la distributione del Vino, perche à Cuochi, come quelli, che dal foco riscaldati, & asciutti n'hanno maggior bisogno, danno trè boccali di vino il giorno, à Seruitori due, à Carrozzieri, in riguardo della maggior fatica, due, e mezo, le donne serueşi contentano d'un boccale il giorno. Et in vero si come l'uso del dare la parte del pane nelle Case de' Cittadini, è male inteso, perche i Seruidori non sono mai satij di minestra, e companatico per empirsi di quello, e serbare il pane da vendere, senza pensare, che questo gli apporta mala sanità; così mentre vogliono isparmiare il Vino, che se gli dà per parte, si mantengono sani, e liberi da mali effetti, che causa il Vino in troppo abbondanza preso, il che può ancora impedire il seruitio del Padrone, oltre prima bisognaua, che sempre fosse Vino in quantità in Cucina, quale era da' Seruidori beuuto con poco termine, e dato à quanti capitauano per Casa. Ma con l'assignare à ciascheduno la loro parte, non occorre à mantenere sempre l'Orcio pieno di Vino in Cucina.

Niuna sorte di regola però è prescritta all' Huomo ciuile nel bere, forsi in riguardo della moderanza, che douria hauere il Cittadino nel pigliare solo quella quantità di Vino, che conosce bastante al suo bisogno, per riceuerne gli vtili sudetti, e sarà, quando non eccedendo la quantità del mangiare, sia causa, che il cibo nuoti nello stomaco, e se bene da Canoni è determinato basteuole il beuere trè volte, può essere tanto per ciascheduna volta, che offenda. I Sauij conuiuanti d'Antheo giudicauano ancor loro temperato il bere trè volte, vna per la sanità, l'altra per l'amore, e piacere, la terza pe'l sonno, & il quarto bicchiero chiamauano vergognoso, ò ingiurioso, questi però admetteuano il quinto, il settimo, & il nono, come ancor cantò Horatio.

Danni del Vino.

Tribus aut nouem miscentur cyathis pocula commodis.

Può essere, che i sudetti Sapienti hauessero superstitione nel numero pari, credendosi, che si come diceuano, che i loro Dei si dilettauano del numero dispari, così col bere in dispari bicchiere, loro fosse di più efficacia, e meno nocumento, come succede, quando immoderatamente si piglia il Vino, poiche infrigidisce accidentalmente, suffocando il calor naturale, non altrimente, come con molte legna tal volta s'estingue il fuoco; nuoce ancora à nerui, & al capo, genera apoplesia, paralisia, mal caduco, tremori, vertigini, difetto ne gli occhi, frenesia, sordità, e catarro, debilita la memoria, corrompe la mente, & i costumi, distrugge le potenze animali, e naturali, ingrossa la lingua, come quella, che composta di carne spongosa, imbeuerandosi dell'humore souerchio, difficulta il parlare, fà diuenire cianciatore, litigioso, lussurioso, furioso, homicidiale, bestiale, senza ragione, ò discorso, onde Propertio.

Vino forma perit, vino corrumpitur ætas;
Vino sæpe suum nescit amica virum.

Contro l'vbbriachezza.

Et in somma il souerchio Vino è la sede d' ogni male, e massime quando causa vbbriachezza. E' gran cosa, che gli Animali irrationali non beuano oltre il loro bisogno, e l'Huomo, con l'vso della ragione, tirato dal senso, si priui della differenza delle bestie; & è gran cosa il pensare, che il grand' Iddio, quando vuole atrocemente castigare vno gli leua il ceruello, e che l'huomo di propria elettione si procacci sì gran castigo. Moisè probibì, che niuno entrasse nel Tabernacolo di Dio, quando haueua beuuto, acciò non restasse morto; Et Isaia minaccia à quelli, che leuati la mattina seguitano l'vbbriachezza, e si riscaldano il capo; S. Ambrosio dice, che la seruitù venne col Vino, e che niuno saria seruo, se non ci fosse l'vbbriachezza. Solone castigò gli Ateniesi vbbriachi con la morte. Plutarco nella Vita di Dionisio il Tiranno, racconta, che gl' istessi Ateniesi conduceuano per le strade, e Piazze publiche i loro Serui vbbriachi, acciochè la loro giouentù vedendoli fare atti sporchi, e vili, e che erano il ludibrio della Città, s'astenesse da simil vitio. I Cesoni haueuano per legge, che non fosse ammesso à negotij, & honori publici, chi vna volta s'era vbbriacato. Gl'Indiani haueuano vno Statuto, che quella Donna, che ammazzaua il loro Rè vbbriaco, fosse moglie del successore. Alessandro oscurò i suoi gran fatti con l'vbbriachezza, onde ne fù ripreso da Andronide, con dirgli, che si raccordasse, che beueua il sangue della terra. Da Romolo fu punito con l'istessa pena la Donna vbbriaca, che l'adultera. Anzi non castigò Ignatio Metentio, quando con bastonate ammazzò la Moglie, che haueua beuuto Vino. E Gneo Domitio priuò della dote vna Donna, perche haueua beuuto, di nascosto del Marito, più Vino, che non era di bisogno alla sua sanità. E Fabio Pittore riferito da Plinio narra, che fù fatto morire di fame vna Matrona, perche dissigillò vna borsa, oue erano le chiaui del Vino. Metello probibì il Vino a' Soldati, e quando in Egitto glie la dimandorono, rispose, hauete il Nillo, & addimandate Vino? Se in questi tempi tale legge s'osseruasse, con quanta maggior celerità, minor spesa, e miglior disciplina si guerreggiaria. Platone non solo probibì il Vino a' Giouani, & a' Serui, mà ordinò, che da quelle persone, ch' erano in gouerno, ò Magistrato, ò douessero giudicare, non si beuesse mai Vino, allegando, che il Vino fù ritrouato per fare impazzire gl' Huomini; Onde gli Egittij hebbero opinione, che la Vite nascesse dal furioso sangue de' Giganti. Abboriscasi dunque il Vino, se non naturalmente, almeno con arte, poiche quell'acqua, che gemendo trasmette la vite di Primauera, di poco potata, beuuta, causa, che il Vino non s'appetisca, e si toleri la sete; Chi fù giudicato virtù da Anteo Rè de' Siti, quando scrisse à Filippo Rè de' Macedoni; Tù reggi, e comandi a' Popoli, quali sanno guerreggiare, ma io comando a' Siti, quali sanno combattere con la fame, e con la sete.

M' auguro l' eloquenza Ciceroniana, per detestare quest' abbomineuol vitio, acciò fosse tralasciato; mà supplirà à questo mio difetto la prudenza del Lettore, nel contentarsi di quanto Vino solo gli possa bastare, e pe'l nutrimento, e per riceuere i sudetti vtili, e consideri, che vn gusto di poco momento gli può apportare, ò morte,

ò morte, ò continua miseria. L'esempio di Lisimaco me ne faccia fede, qual'astretto da gran sete, diede il suo esercito, e se stesso in poter del Nemico per vna tazza d'acqua, qual fornita, disse; O Dei, quanto poco piacere m'hà priuato d'vna gran felicità; si può considerar ancora, che la sete è più tollerabile della fame, perche meno indebolisce, e sappiasi, che quanto più si beue, tanto più si hà sete, ne s'estingue la sete con altro mezo, che con la patienza, onde si può dire, che al contrario di Tantalo, i beuitori in mez'all'onde non si liberano da sete. Il porre succo di cauli nel Vino impedisce l'Vbbriacarsi, sì come il mangiar auanti si beua Vna foglia di caulo crudo; lo stesso effetto causa il mangiar auanti il bere mandorle amare. Questo vino dunque deuesi pigliare non solo con moderanza, ma con regola; però fù detto.

La sete più tollerabile della fame. Preseruatiuo di non vbbriacarsi.

Vina sitim sedent; natis Venus alma creandis
Seruiat: hos fines transilijsse nocet.

E da altri. Nec Veneris, nec tu Vini capiaris amore;
Vino namque modo, Vina Venusque nocent.

Del vino gagliardo si beua meno, & inacquato. Non si beua à digiuno, e massime dopo il coito, ò dopo esercitio violento, ò sudato, mà in ogni caso vi si mangi dietro alcuna cosa: dopo i frutti poco vino, ma generoso, perche il molto porta presto la mala qualità de' frutti alle vene; Non si beua frà Vn pasto, e l'altro, e se non si tollera la sete vn giorno, alla stess'hora l'altro giorno ritorna, ma Vna Volta superata, mai più non riede; & in caso si conuenisse pur bere trà pasto, sia à poco, à poco, ouero à goccia, à goccia, accioche la concottione non si fermi. Nel pasto dourìa esser sempre Vna sorte di Vino, sì come la misticanza di più sorti, è poco salubre; ma in caso si Volesse Variare, comínciasi dal più debole, e si chiude la cena, ò pranso col più gagliardo. Con cibi humidi, e graui da digerire, come Vaccina, Porco, e Pesce, il Vino gagliardo. Con Vitella, Polli, Vccelli, facili da digerire, Vino picciolo. Il Verno poco Vino, e gagliardo. L'Estate picciolo, acquoso, e si può essere più abbondante. A' Vecchi assai Vino; à' Putti niente, secondo Platone; à' Giouani poco. Dopo aglio, cipolla, & altri cibi acuti, e caldi non si beua, perche è Vn'aggiungere calore al caldo, sì come il bere dopo cose dolci, come il zucchero, e miele.

Come si debba vsare il Vino.

Sono state considerate tante Varietà di Vini, che atteriscono il desiderio, che hò di fornir questo trattato, e però qualsiuoglia Vino in due diuiderò secondo la commune voce di questa Città, in bianco e nero. Il bianco, ouero è di color dell'oro, e questo è più commendato, e desiderato da tutti, ouero è chiaro, e bianchiccio, sia come si voglia, deu esser lucido, trasparente, moderatamente grande, & odorato questo resiste a' Veleni, alla putredine, rallegra il core, prouoca l'orina, & il sudore, e conforta lo stomaco.

Varietà de' Vini Del biãco.

Il Vino nero, che pure Vuol esser lucido, e chiaro, ne molto grosso, e di maggior nutrimento del bianco, genera assai, e grosso sangue, è capitoso, e causa opilatione; da' Giouani, e Faticanti s'vsa, perche apporta loro forza, e massime l'Estate, mentre di natura astringente, reprime il rilassamento, che quella stagione suole causare à corpi, e sì come con questa qualità è rimedio de' flussi, così corrobora

Del Vino nero.

le reni, e le parti ſottopoſte alle rotture inteſtinali. Hà ancor'egli due ſorti dà lui deriuanti, vna il roſſo ò vogliam dire occhio di pernice, l altra di caraſolo; qual ſi voglia di queſte due è aſſai lodata, perche hà le ſudette ſteſſe buone parti del nero, è temperato nel calore, e genera aſſai buon ſangue. Di tutte le ſorti com'è del dolce, e del bruſco.

Del vino dolce.

Il dolce, che è chiamato le confetture di Bacco, ancor'è più caldo, nutriſce più gioua al petto, & al polmone, è grato ſi al guſto, come allo ſtomaco, oppila il fegato, cauſa ſete, empie il capo di vapori, e genera pietra, ò renella; ſi conuiene più à Vecchi, che à Giouani, e più il Verno, che l'Eſtate.

Del vino bruſco.

Il bruſco hà moderato calore, s'vſa ne' gran caldi, perche eſtingue la ſete, e reſtringe i porri; e buono per fluſſi, e maſſime il nero, tempra il fegato infiammato, ogni volta, che non ſia troppo gagliardo, ſtagna il vomito, mà vuole buon ſtomaco, però ſi comenda per Giouani, e Contadini.

Vino bruſco maturo

Tra' Vini dolci, e bruſchi ſi frapongono due altre qualità; vno che chimiamo bruſco maturo, altroue detto abboccato, nel quale vi ſi ſente vn'acciditá guſtoſa, e grata, che riſueglia l'appetito, e non laſcia aſcendere i vapori al capo, e facendo orinare, netta le reni;

Vino tondo.

l'altra chiamiamo vino tondo, qual non hà guſto, nè di dolce, ne di bruſco, ma hà del ſaporito, leua la ſete, e non ſatia molto, s'auicina à quello, che chiamaſi aſciutto; Queſti ſudetti, come di mezana qualità, ſono partecipi di buoni effetti del dolce, e bruſco; ſi come liberi da ogni loro malignità; ſi conuengono ad ogni età, e s'vſano per ogni tempo con ſanità.

Qualità del buon vino.

Altre qualità in generale ſi poſſono deſiderar nel vino; bontà, che non ſia acetoſo, chiarezza, che non ſia torbido, purità, che non ſia miſticato con coſa alcuna immonda. La ſcuola Salernitana lo ricerca di cinque prerogatiue, gagliardo, bello, odorifero, freddo, anzi freſco, circa che molto ſariaci che dire,

Danni del bere freddo.

perche ſe bene da Galeno il vino freſco è predicato per nociuo allo ſtomaco al ceruello, a' nerui, al polmone, al petto, alle budella, alla matrice, alla veſica, alle reni, al fegato, alla milza, & a' denti;

Vtili del bere freddo.

in ogni modo ritrouandoſi altri Autori, quali forſi ſecondando il ſenſo affermano, che il bere freddo tempera il calor del fegato, mitiga l'ardore, apporta appetito, fortifica il ventricolo, corrobora tutte quattro le virtu, acciò più facilmente poſſino eſſequire il loro vfficio, cauſa, che il cibo ſi pigli con maggior allegrezza, concentra il calore, eſtingue la ſete, e ſucceſſiuamente l'huomo ſi contenta di meno vino, e trà la cena, e'l pranſo non ne deſidera, oltre che tempera il calor delle reni, prohibendo, che in quelle non ſi generino calcoli, & in fine reſiſte all'vbbriachezza;

Chi ſi debba aſtenere dal ber freddo.

Quali diuerſità d'opinioni conſiderate, crederò, che ſi come il modo aggiuſta ogni coſa, così nel ber freddo, debbaſi molto oſſeruare, e però la Scuola Salernitana ſudetta, dopo il freddo aggiunſe immediatamente il freſco, volendo darci à diuedere, che il beuere freddiſſimo poſſa cauſare li ſudetti mali effetti, e che il temperatamente freſco apporti ancora i ſudetti giouamenti. I Vecchi ancora, e deboli, ò freddi di ſtomaco, ſi deuono guardare da' Vini freddi; ne per queſto ſi deue permettere a' Putti, ancorche abbondanti di calore, perche gli apporta offeſa a' nerui;

Con quanti modi ſi rinfreſchi il vino.

Et acciòche ogn vno poſſa, ſecondo che conoſce il ſuo biſogno, ò compleſſione ſatisfarſi nel rinfreſcar queſto Vino, tratterò in quanti modi queſto ſi poſſa effetttuare, che ſono quattro. Con l'Aria, con l'Acqua, col Salnitrio, e con la Neue.

Si fà

Si fà stare il Vino, posto ne' Fiaschi di vetro, ò di terra vitriata, tutta la notte all'aria, ò alla finestra, che guarda Settentrione, quando soffia Tramontana, ò al Ciel scoperto, e particolarmente dall'apparir dell'Alba, sino al nascer del Sole, perche in quest'hora pare sempre, che l'Aria si rinfreschi, dapoi si serba sino all'hora di pranso, nascosto nella più fresca stanza, ò Cantina di Casa, coperto di paglia, ò di lattuca, ò d'herba brusca, ò di piantaggine, ò altr'herba rinfrescatiua, e quest'è vn rinfrescar moderato naturale, e senza pericolo di nocimento. Nell'acqua si rinfresca ne' sudetti vasi posto, ouero di stagno, ò d'argento, tanto in fonte fredda, quanto in pozzo, vero è, che si deue guardar da' fonti, ò pozzi d'acqua pantanosa, fangosa, di mal'odore, e mal sana, acciòche non partecipi questo al Vino, e però è bene, che il fiasco sia pieno, e ben chiuso, acciò non entri nel vacuo aria di mala qualità, si come nel rinfrescar con l'aria sudetta, è bene, che il fiasco sia scemo, accioche l'Aria, che è in quel vacuo apporti ancor'ella fresco al vino; Questo modo di rinfrescar con Acqua, ancor egli è temperato, & il più commune à questa nostra Città, ne si vede, che causi nocumento alcuno. Il rinfrescar col Salnitro è inuentato da' Nauiganti in difetto di pozzo, ò fonte, ò aria fresca, ò neue, de' quali ne sono priui; fassi con fiaschi di terra, ò di stagno, ò d'argento fatto nella forma rotonda, che è vn boccale ordinario, ma col collo più lungo, e più stretto, qual non affatto pieno, si cuopre di Salnitro, ben quattro deta, mentre stà in vn Catino, ò altro secchio di lui capace, se gli aggiugne la metà d'acqua, che sia la quantità del Salnitro, e subito si comincia à maneggiare il fiasco con la comodità del collo lungo, & iui s'agita assai per detto Salnitro, & Acqua, à fine, che si rinfreschi col sollecito tatto, & applicatione nuoua di materia fredda, ò rinfrescata il che s'effettua in breue, ma moderatamente, peroche se bene dal Porta nella Magia si dice, che l'acqua con questo modo diuenti ghiaccio; con l'esperienza però, questo non hò mai potuto vedere; Alcuni hanno detto, che questo modo di rinfrescar il Vino riscaldi il fegato, causi vna crudel sete, generi febri, infiammi i polmoni, e leui l'appetito; Ma Biagio Villafranca, che ne fà trattato particolare, lo contradice.

Rinfrescar cō l'aria.

Con l'acqua.

Col salnitro.

Il raffredaar Vino con Neue, si come è il più presto modo, che s'usi, così è il più commune, che si ritroui, fassi con molta Neue, coprendo i vasi del vino tutti con quella, fassi con poca, ponendo il vino in vn vaso di vetro, qual nel mezo habbia vna concauità, nella qual posta la Neue, circondata dal Vino, presto si raffreda; Prestano comodità per questo vasi di legno, suuero, stagno, latta, e d'argento fatti à posta per simile effetto, e fassi col poner neue nell'acque, oue sia il fiasco di vino, e se questo s'esequirà nell'andar à tauola, s'aderirà al conseglio di quelli, che vogliono per sanità, che il primo bicchiero non sia molto fresco gli altri possono esser più rafreddati, Se bene pare vso nuouo delle Conserue della neue, ritrouo, però, che Alessandro Magno, mentre assediaua Petra Città dell'India, fece riempire trenta gran fosse di neue, e quelle coprir con legni, ò rami di quercia, acciò meglio si conseruasse.

Con la neue.

Il Vino adunque preso con i sudetti modi, regole, e cautelle, apporterà medesimamente i soprascritti giouamenti, & vtili, e saria la medicina di tutti li mali, se non fosse in vso, per nutrimento, e che sia vero, non è male, ò doglia, ò infiammagione,

Vtili dell vino nel l'vso di medicina.

gione, ò Vlcere, ò ferita, la quale dal bagno del vino non senti giouamento, fino i Caualli, & ogn'altro animale, & io non solo hò veduto praticare, ma prouato col Vino picciolo brusco, e fatto con poca, ò senz' acqua lauare gli occhi la mattina, ò di poco leuato, con facoltà di liberarli da infiammagioni, e d'asciugare li cattari, e distillationi, circa quelli; onde Nesiteo hebbe à dire, che il Vino contiene più di mille rimedij, e che Bacco chiamasi medico, ò presidente della sanità, & in vero se con rimedij ancora s'adopra il Vino causa la loro virtù più efficace; E chi non sà, che l'odore solo del Vino ricrea, e ritorna le forze? onde Ouidio cantò.

Et iam deficiens sic ad tua verba reuixi,
Vt solet infuso vena redire mero.

Altri vtili del Vino.

Quanto poi ad altri giouamenti, i quali, oltre l'vso della Medicina, apporti il Vino, sono infiniti, e difficili da raccontare, non tralascierò però la gran prerogatiua, onde nella Sacrosanta Cena, Christo nel Vino trasustantiato, si communicò à gli Apostoli. Che poi conserui, e da se stesso, ò diuenuto Aceto, i corpi morti, non è gran cosa, in paragone del campo, che porge all'Huomo viuo d'immortalarsi, insieme con altre comodità, mediante l'inchiostro, il quale fassi; In trenta oncie di vino, ò di liscia dolce, si pongono infuse per otto giorni oncie trè di galletto rotto, misticandolo ogni giorno, in capo a' quali vi s' aggiungono oncie due di Vitriolo Romano, & iui à lento fuoco tanto si mistica, che si dilegui, colato poi con stamigna, ò panno lino, se gli aggiunge vn'oncia di gomma, in poco vino pur dileguata, & à questo modo è fatto inchiostro perfetto, quale quanto più inuecchia, diuiene più negro, e se si facesse denso, con altro vino, ò con acqua rosa, ò liscia, accrescendolo, si rarifica: fù in breue parole ristretta questa ricetta; Vna, due, e trenta, fanno la buona tenta.

Inchiostro.

Hà proprietà il Vino di domesticare i volatili saluatici, a' quali, quando sia dato à bere, induce obliuione, e scordansi della libertà, e però in Francia, secondo lo Steffani, si dà alle Tortore, acciochè addomesticate fetino, ouero facciano oua, che senza il Vino non riusciria; auuera ancora questa proprietà, il vedersi, che l'Api, quando dopo sciamate si fermano in qualche loco, pare per ordinario, che sbrofate con vino s'addomesticano, ne più se ne vadino, ne quello che le sbrufa, da loro mai è punto; I Semi sbrofati, ò bagnati di Vino, sono meno sottoposti à infirmità, e danni; La feccia del Vino, come s'è detto, è rimedio al Vino patito, quale, ancora rende ogn'albero di sterile fruttifero, come si dirà, e serue a' Tentori, per fare apparire maggiormente i colori: Quanto poi all' vso del Vino in Cucina, ò Credenza, ogni Pesce, che si cuoce in vino, è più sano, resta più sodo, e saporito, e perciò si pone ne' broetti, & intingoli, che di Pesce si fanno. La carne cotta in Vino, & massime la salata, come presciutto, & altre, resta più tenera, e si cuoce più presto. Si siropano ancor tutte le frutte, mentre insteccate di cannella, e garofali, si fanno bollire con vn poco di zucchero in vino. Quanto possa desiderare vn' Huomo per semplice suo vitto, si è la suppa, che non è altro, che Pane, e Vino. E tanto basti per fine del discorso del Pane, e Vino.

Il fine del Primo Libro.

L'ECO-

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

Le Viti, e l'Api.

LIBRO SECONDO.

NOn è dubbio alcuno, che li principali, & ordinarij mezi, con li quali le famiglie s'auantaggiano in ricchezze, e nobiltà, sono le lettere, & armi; quelle, e per se stesse, e col mezo di dignità Ecclesiastiche arricchiscono, e nobilitano; queste con attioni heroiche, e fatti intrepidi, apportano acquisti immensi, e comandi honoratissimi: mà l'vna, e l'altra di queste accompagnate da pouertà non sortiscono il desiderato fine; poiche la virtù nel pouero è vna catedra senza scolaro, ò vogliam dire vn libro, che non sia letto, e per miracolo hoggidì si racconta, che vn pouero fantazzino habbia comãdo. L'vn', e l'altra poi è sottoposta à mille sinistri accidenti di fortuna, i quali l'huomo, ancorche sauio, tal volta non può sfuggire. Ritrouasi (sia detto per modo di discorso) Vn galant'huomo poco versato nelle lettere, e meno atto per la guerra, à questo dunque sarà interclusa la via d'accrescere la sua famiglia in ricchezze, e nobiltà? Antichissima, e nobilissima Agricoltura, la quale arricchisci i poueri, e fai tesaurizzare i ricchi, e nobiliti le case, non tanto per la tua antica nobiltà, quanto per esser stata Vsata da più nobili Monarchi, Regi & Imper., che mai siano stati al mõdo, anzi di più ad onta, e di fortuna, ed inuidiose lingue perpetui, & eterni la fama di quelli agricoltori, dal cui nome qualche notabil bonificatione, piantamento, e nuoue inuentioni di far fruttare la terra, sono denominate. Aristeo da l'Api riportò immortal nome. Nelle Paludi Pontine, hoggidì Terracina vedonsi vestigi di bonificatione tẽtata già da Monsig. Vincenzo Tanari, impedita dalla di lui immatura morte; tuttauia viue più colà il nome di questo mio Cugino, per nominarsi questi li bonificamenti di Monsig. Tanari, che non fà nella sua patria per le sue virtù. Quelli miglioramenti, che si nominano Gualtauillani, per esser da questi SS. loro Padroni primi inuentori, stati ordinati non saranno loro di tanta perpetua memoria & vtili à quanto qual si voglia dignità, qual meritamẽte habbia hauuta questa Casa? Le bonificationi del March. Entio Bentiuogli, non solo rendono immortal il suo nome, mà arricchiscono la sua Casa, e fanno abbondante la sua Patria. De' Religiosi i campi sono benissimo coltiuati, perche quello, che è sollecito in far coltiuare la terra, diligente in raccogliere i frutti, prudente in far piantamẽti, vien ancor giudicato atto al gouerno, &

Economiá de' Monasterij, che gli serue per scala à dignità, e Prelàture, fino alla loro suprema dignità. Stercutio figlio di Fauno Rè d'Italia, per esser stato il primo inuentòre di dare il letame à cāpi, gli diede anco il nome, e fù annouerato frà gli Dei, e li nomi de' Fabij, Lentoli, e Ciceroni, per esser stati gl' Inuentori della coltiuatione di simili legumi, da questi deriuarono, & à Serano seminante restò il nome.

Stami dūque lecito annouerare l'agricoltura cō le lettere, et armi, per terzo modo d'arricchire, e nobilitare le famiglie, e tanto più, quanto che nō abborrisce i poueri, non schifa i ricchi, non teme disdetta della fallace Corte, nō hà paura di colpi di bōbarda, nō le cōuiene mēdicare scrittori, che publichino l'eterne sue attioni, nō disdice ad alcuno, ancorche virtuoso, ò soldato praticarla, ne patiēte, è sforzata ad aspettare le occasioni opportune per il suo auanzamento, poiche d'anno in anno, di mese in mese, di giorno in giorno, dirò meglio d'hor' in hora, quieto, riposato, senza contrasto, senza lambiccamento di ceruello, vedi crescere, ingrossare, moltiplicare, fecondare le fatiche dell'agricoltura, e ne godi alla tua tauola, ò de tuoi amici.

Ne' sia alcuno distolto dal nobile essercitio dell' agricoltura, per dubbio di non oscurare il suo natale, perche se dall' antichità ne viene nobiltà, chi è più antica dell' Agricoltura? questa principiò col Mondo, e fù approuata, & essercitata dallo stesso Dio, quale non solo da Christo fù chiamato Agricoltore, ma egli piantò il Paradiso terrestre, & al primo huomo in stato di gratia lasciò la cura di quello per honesto essercitio, e sua dilettatione, come dice Grisostomo. E dopoi la preuaricatione ordinò ad esso, e successori per special precetto, l'Agricoltura, volendo, che per viuere sudasse in lauorare la terra, quindi è, che Cain fù Agricola, Abel Pastore. Noè non solo Agricoltore, mà primo coltiuatore della Vite, Abram fù lauoratore della terra de' Filistei per molti giorni, Esaù huomo agricola, la bella Rachele pasceua i greggi di suo Padre, Giacob con questo mezo l'ottenne per sposa, & in sua assenza li figli erano occupati in pascere gl' armenti. I sogni quali apportarono, e libertà, e grandezza al casto Gioseffo, oltre esser stati circa l'Agricoltura, che altro c'insegnarono, se non il modo di gouernarsi nel tempo d'abbondāza, serbando con Economica prouidenza il soprauanzo de frutti, che rende l'Agricoltura per gli anni penuriosi. E Moisè conduceua à pascere le pecore di suo Suocero; & il fanciullo Dauide dalla campagna fù chiamato al Regno. Il Sapientissimo Salomone non disse egli, chi lauorarà la terra, hauerà molto pane? Da Elia il Santo Eliseo fù dall'aratro chiamato. Il Rè Ozia era dedito all' Agricoltura, e li Giudei molto s' affaticauano circa l'Agricoltura. Esso Christo hebbe frequente l'essempio dell' Agricoltura, e resuscitato apparue alla Maddalena in forma d'Agricoltore. Chiamò gli Apostoli, altri dal pescare, altri dall'vsure, per rimouerli da quell'essercitio, e ridurli all' Agricoltura, mētre li voleua fare pescatori di huomini, che sono arbori alla rouerscia. Seguono gl'innumerabili Santi Anachoriti, Eremiti Monaci, quali pure ne deserti, lauorando l'horticello, obbediuano al precetto, e con la fatica corporale solleuauano, e riposauano la mente per hauerla poi prōta all'oratione. Questi à nominarli saria di tediosa longhezza; Basterammi solo raccontare del glorioso Prelato S. Paolino Vescouo di Nola fatto schiauo d'vn Rè Vandalo con molti altri Christiani, il quale con l'Agricoltura d'vn campo del

Rè ridusse il Barbaro in maniera mite, che hebbe non solo la libertà con tutti gli altri, ma donatiui grandissimi. Siami ancora lecito per vltimo nominare l'Agricoltore à nostri giorni frà Santi annouerato il grand Isidoro Spagnolo, quale con non minore fede di Mosè da dura pietra, mediante vn rustico stimolo, trasse riuol d'acqua, qual pure hoggidì si vede inacquare il terreno.

Che non oprò questa nobil'arte presso gente barbara, e rozza? con questi, come priui del lume della vera fede, fù causa, che qual si voglia Agricoltore fosse chiamato Vn Dio, tali furono Saturno, e Rea nel Latio, Cerere in Sicilia, Stercurio già detto in Ital. Bacco in Nisa Città d'Arabia, da cui Dionisio fù nominato, & altri.

Scriue Xenofonte, che Ciro Rè de' Persi Principe di grand' ingegno, lauoraua vn campo, piantaua arbori con proprie mani, e ne haueua cura particolare, questo Principe mostrando à Lisandro Ambasciadore de' Lacèdemoni li suoi tesori, si gloriaua più d'esser buon Coltiuatore, che abbondanti di quelli. In Homero si legge, che Laerte Padre d'Vlisse, per temperare il dolore della lontananza del figlio lauoraua vn campo, oue dopo longhi errori Vlisse lo ritrouò, che decrepito pur lauoraua. O benedetta Agricoltura, che nella fatica troui riposo. Licurgo ordinò, che li campi mal coltiuati fossero venduti col patrone neghittoso à chi li facesse fruttare, tanto amaua l'Agricoltura. Ad Artaxerse fù da vn Soldato presentato vn bellissimo Pomo Granato, quale ammirando per la straordinaria grandezza, & inteso, che il Soldato n'era coltiuatore, giurò con queste parole. Per il Sole, Così diligente Agricoltore potrebbe à mio giudicio rendere felice, & abbondante ogni mia Città.

Gli altri Principi Rè, e Monarchi, che seguirono questa nobil'arte sono innumerabili, oltre quelli, che con lo scriuere ne lasciorno documenti eruditissimi; trà quali Ierone Rè di Sicilia, Tolomeo, Filopatre, Attalo, Archelao, Xenofonte, e Magone Cartaginese, il cui libro d'Agricoltura fù più dal Senato stimato, che il rimanente della sua libraria; poiche quella donando à diuersi Regi, questo solo per consiglio di Marco Catone, di lingua Cartaginese in latina fece tradurre da Decio Silano nobilissimo. Assai prima però erano i Romani dediti all' Agricoltura, e ne accerta, oltre gl' huomini Illustri in quella, il nominarsi Locupleto colui, ch'era pieno di luoghi, cioè de campi, e la pecunia tanto da ogn Vno desiderata trasse il nome dalle pecore: Era vna legge trà Romani (quale volesse Dio hoggidì s'osseruasse) castigauasi con pena capitale, chi adulto fortiuamente di notte hauesse fatto pascere, ò segare le biade altrui, e se era putto, era battuto ad arbitrio del Pretore, com'è possibile, che con tale essempio à nostri giorni à tanti euidenti danni, e ruine di fatiche d'Agricoltori non si troui rimedio?

Numa Pompilio secondo Rè de' Romani, sapiente, e sagace quanto altro Principe, seruiuasi della stanza di villa; per accreditare la propositione delli documenti, e delle leggi, perocche fingeua con lo star per selue, e campi, godere i complessi della Dea Egeria, e d'ordine di quella publicaua le leggi; ma la verità è, ch' egli di natura sauio nella solitudine della villa, meditaua, & aggiustaua quali leggi al suo ritorno fossero state da proporre, queste dall'allegrezza della di lui presenza, & arriuo, erano accettate, e come da vn'oracolo publicate, erano da tutti osseruate, frà

uate, frà l'altre compartì egualmente li campi, per inuitar li Romani al nobile esercitio dell'Agricoltura, e per dar bando all'eccesso della pouertà, e ricchezza, propose loro da venerare il Dio Termine, accioche Un'Agricoltore gagliardo, tratto dal guadagno, che dall'Agricoltura procede, non procurasse d'arricchire col lauorare parte del campo del dapoco, e così aggrandire il suo; racconta Plutarco nella vita di questo, che col mezo dell'Agricoltura haueua pensiero far gli Huomini, & amatori della pace, e più mansueti, in quella guisa, che auuiene alla stessa terra lauorata, il che gli successe tanto felicemente, che al suo tempo, col mezo di questa nobil'arte il Tempio della Pace stette chiuso quarant'anni continui, dalla cui imitatione le conuicine Città, col mezo dell'Agricoltura, goderno in detto tempo vna felice, & abbondante pace. O benedetta Agricoltura, che con tal'esempio si vede, che sei mantenitrice della tanto bramata pace, e perciò per esser atto à dignità tra'Romani, bisognaua hauer la faccia arsa dal Sole, e le mani ruuide, è con calli indurati dal lauoro, accioche, se à questi veniua occasione di guerra, col desiderio di ritornar presto alla Villa, procurassero col presto fine della guerra arriuar'alla Santa pace, tal doueua esser'appunto quel Cincinnato, quale fù ritrouato da chi gli portò la nuoua della Dittatura, che araua nudo in Vaticano; tale quel Seranno, che seminando hebbe la nuoua del Consolato; tale quel Curio dentato; Come non pigliaremo esempio del Domatore dell'Africa il gran Scipione, e dall'Imperator Diocletiano, che per godere l'Agricoltura lasciarono l'Imperio?

Ma chi lasciò più documenti scritti dell'Agricoltura, che i Romani? Vn solo trà mille oracoli del gran Catone conferma ogni mio detto, & è che grandissima lode hà conseguito colui, che è stato chiamato buon Agricoltore.

Marco Varone d'età d'anni ottant'vno scriuendo de Re Rustica, ci diede à diuedere, che in quest'arte niun è perfettamente dotto, se non chi con longo tempo nell'esperienza habbia molto imparato. L Imperatore Costantino, il qual ne' suoi Commentarij lasciò scritto que' documenti, che per prima erano da Auttori Greci d'Agricoltura stati dati in luce. Virgilio, il qual giudicò l'Agricoltura degna d'esser cantata, quanto la guerra Troiana, anzi l'antepose, Columella, Plinio, e Palladio, si possono chiamare veri Maestri d'Agricoltura. Il nostro Pietro Crescentio, Carlo Steffani Francese, Gabrielle Afonso Erera Spagnolo, e mille altri nominati, e da nominarsi piu moderni, con lo scriuere d'Agricoltura sono stati d'vtile al prossimo, e d'eterno nome à se stessi. Tutte l'Arti, e Scienze sono sottoposte ancor loro à danni, e detrattioni. Le Leggi sono stiracchiate, la Filosofia è vilipesa, l'Oratoria non è ascoltata, l'Astrologia non è creduta, la Medicina si tien casuale, e l Agricoltura è strappazzata; lo vediamo certo, perche oltre essere restata presso i piu rozzi, & indiscreti Huomini, che si ritrouono, ogn'vno poi la vuol lodare, ne s'accorgono, che il lodare cosa così sublime, è Un defraudarla, se strappazzarla, ne io con l'hauer scritto le sopradette cose hò hauuto pensiero d'esaltare l'Agricoltura, perche conosco, che non è ancora nato spirito bastante à tanto vfficio, ma il mio fine è stato, che douendo in questo secondo Libro dire il modo di coltiuare la Vite; il Lettore dall'antecedente lettione s'accorga, che d'Agricoltura si deue parlare, & accioche dall'esempio de' sudetti, i quali col mezo dell'

Intentione dell'Autore.

dell'

dell'Agricoltura si sono immortalati, si facci auido d'imparare questa honorata, diletteuole, & vtile arte; ne paia strano, che io cominci dalla Vite, perche hò giudicato bene il far stare la coltiuatione di questa anessa al trattato del Vino, il quale si vede nell'antecedente Libro, oltre, che la Vite, che non è nè arbore, perche hà bisogno di sostentacolo, nè arbusto, ò herba, perche alzandosi, sormonta ogn' arbore, viene ad essere mezo frà arbori, & arbusti, onde potriasi dire, che Christo vera vite sia mediatore trà Dio, e l'Huomo; sì che per non sapere frà quali annouerare la Vite, hò risoluto da per se scriuerne. S'aggiunge, che volontieri intraprendo di scriuere prima della vite, per sbrigarmi della più difficile, e laboriosa coltiuatione, che si ritroui, perche la Vite richiede più fatica di qual si voglia arbore, in riguardo di che, fù la vite hauuta per il Geroglifico della fatica, se bene altri hanno detto, che sia il simbolo della libertà, e che perciò vno de' nomi di Bacco, al quale la vite è sacrata, è Lieo, che in Greco denota libero, e quando si combatteua per la libertà diceuasi sub vitem pugnaturus. Altri hanno hauuto à dire, che la Vite sia il Tipo dell'allegrezza, perche non è animale, che assaggiando il liquore della Vite non si rallegri; oltre di ciò scriue Filostrato, ch'vn Vignaiolo persuadeua vn tal Fenicio tribolato à riposarsi sotto vna vite, perche da quella n'era solito spirare allegrezza, onde forse ne venne l'vso di far pergole inuitanti alla ricreante ombra, e se bene queste trè qualità non hanno alcuna similitudine, ò conuenienza, in ogni modo col mezo della vite vnite si può dire, che là libertà con fatica acquistata, apporta allegrezza. Trè altre qualità attribuì alle vite Vgolino Costa quando disse, ma veniamo all'inuentione della vite; Non hà difficoltà, che come ogni pianta nacque col Mondo, se bene dopo molto tempo, non come l'altre cose, ma dalla sola industria dell'huomo fù la sua coltiuatione inuentata, e di questo fù senza dubbio il primo Noè, se bene da alcuni fù attribuito à Bacco, sì come da altri à Saturno, ad Oristea figlio di Deucaleone, à Stafitio Pastore d'Etoglia, ad Oento, ad Vsirro, & à Rea; ma siasi come si voglia, la Vite fù sempre hauuta da tutti per nobilissima pianta, e però quando occorreua castigare vn Cittadino Romano, nõ con le verghe solite si batteua, perche era infamia, ma con la Vite; E se meglio vogliamo discorrere, diciamo, che Christo vera Vite, col morire sù la Croce, nobilitò in maniera quella, che già era infame patibolo, c'hora ogni Signore, Prencipe, ò gran Monarca si pregia di portarla in capo; e con questo passiamo alla coltiuatione, la quale, oltre l'essere laboriosa, come s'è detto, non si può in alcun modo tralasciare, perche contro di chi non coltiua bene la Vite, tutti i Scrittori gridano. Salomone, per agrum homini pigri transiui, & per vineam stulti, & ecce totum repleuerunt Vrticę, & operuerunt super faciem eius spinæ; Bartolo poi vuole, che se vna vigna deteriora per mala cura, ò poca coltiuatione del lauoratore, ò per essersi seruito d'huomini inesperti, sia tenuto à rifare il dãno al padrone, il che è confirmato da Paolo de Cast. l. & hęc distinctio, §. cũ fundum, e da Giasone, l. si quis nec causam, §. 1. e da Vicenzo de Franc. dec. 96. contro li potatori à tutt'Vua, ed io in questi tempi non giudico pena sufficiente à questi mali lauoratori, in pregiudicio priuato, e publico, il solo rifaccimento del danno, perche gli estimatori sono amoreuoli col danneggiante lauoratore, ò il Giudice neglige il condan-

Gieroglifico della vite vniti con misterio.

Inuẽtori della coltiuatione della vite.

Vite nobilissima piãta.

Il coltiuar la vite nõ si può tralasciare.

*condannarlo rigoroſamente, ouero, che l'eſecutione non ſi può conſumare, ma per
tenerli con qualche timoroſo freno, biſognaria, che la pena foſſe corporale, e che
s'eſequiſſe.*

Molti-
plicar
le viti
cō pro-
pagine.

*Moltiplicaſi la vite faciliſſimamente, & in molti modi, il meglio, oue ſono
altre Viti, ſi è la propagine, che noi chiamiamo prouana, queſto ſi fà da Ottobre
ſino, che comincia à germogliare, ſenza conſiderare à Luna, ne à freddo, ne ad
altro, pur che la Vite non ſia gelata, e che il terreno ſia ſano; ſe bene Virgilio,*
Ottimo à piantar viti è il tempo, quando con merauiglia Primauera riede,
O ſotto primo freddo dell'Autuno, Trà il confin dell'Eſtate, e quel del
Verno. *Cauaſi vn foſſatello profondo vn piede, oue ſi lauori con l'aratro, e due
oue ſi habbia à lauorare, nel quale vn capo della Vite, che vuoi propaginare verſo
l'arbore, ò altro luogo, oue la vuoi condurre, ſi corca, e ſe queſto capo foſſe di due
anni, ſaria meglio, ò almeno, che del vecchio d'anni due ne vada ſotto terra due
piedi, e queſto polito, ſenza capparelli, ò ſeccumi ſi copra di terra minuta in pol-
uere, ouero di locco d'anni due ben ſmaltito, poi con altra terra chiudi, e riempie
il foſſatello, laſciando auanzare la Vite cou due gemme, ò due occhi ſopra terra,
indi con ſpino, ò altro ramo porgerli comodità, ò d alzarſi, ò di riparo da beſtie, e
ſe propagini auanti Verno, ſarà ſicuro preſeruatiuo dell'operatione, ſe coprirai di
terra ancora quelle due, ò trè gemme, le quali à Primauera poi alzate, potandola,
laſcierai ſcoperte auanzar ſopra terra, accioche iui poſſa germogliare, perche
quando propaginarai auanti il Verno, non la deui all'hora potare; non premer però
molto ſe il capo, che vuoi prouanare ſia d vn anno, ò trè, ò quattro, purche quel-
lo, che và ſotto terra habbia de gli occhi, ò gemme, oue in luogo di cacciar pam-
pani, caccierà radiche, ò barbe, con queſto modo conduci vna vite oue vuoi, e la
moltiplichi in più luoghi ſecondo, che la longhezza li permette, col laſciarne ſco-
perta parte, poi ſeguitare à coprire il rimanente, come di ſopra; e ſe la Vite, che
vuoi propaginare, non giungeſſe al luogo deſtinato, e tù allongarla con aggiunger-
cene vn'altro capo d'egual groſſezza, procurando oue la vuoi commetere, leuarne
la metà dal legno ſino alla midolla da ogni parte de capi, per la longhezza di quat-
tro deta, ò poco più, & adattati l'vno, e l'altro nel luogo, oue hai leuato tal legno,
legali con alcuna coſa, che s'infracidi; poi ſeguita, come ſopra à corcarla ſotter-
rarla, e condurla, oue vuoi, che al ſicuro s'appiglierà, perche è coſa prouata. Fa-
cilmente ancora ti riuſcirà ſe ſpaccata vn poco la vite, che non giunge à luogo de-
ſiderato, & al modo d'inſerire ci ponerai dentro quella, che vuoi aggiongere, aſſo-
tigliata da ambe le parti vn poco in punta à foggia di bietta, poi legata, ſottera
come di ſopra, e coprirla con vn ſtraccio, acciò la terra non entri nella ſpaccatu-
ra, e con queſta occaſione puoi mutare la ſpetie della vite, e caſo ti veniſſe voglia
ò biſogno con vna ſol vite munire due arbori, tù ſpacca, ò fendi il capo pe'l lon-
go, & vna parte ſotterra verſo vn'arbore, e l'altra verſo l'altro, cotanto ti puoi
promettere della Vite in queſta attione.*

Inſerire
ſotto
terra
nell'at-
to di
propa-
ginare,
& allō-
gare la
Vite.

Molti-
plicar
cō ma-
glioli.

*Altro modo di moltiplicarla, oue non ſono Viti, ſarà con magliuoli propagi-
nati, da noi detti tagliuoli, altri ſenza radica, altri con radica, quelli ſenza ſono di
due ſorti, vna è il ſemplice ramo di vite nuouo, qual ſi pone in terra ſcaſſata v[illegible]*

piede

piede longi l'vno dall'altro, oue fà radice, & in capo à trè anni vua, ogni volta però, che per trasportarlo altroue, in conformità del fine, pe'l quale s'è fatto radicare, non si caui il secondo anno, perochè il primo non hà ancora fatto le radiche ferme, & atte à traspiantarle; l'altra è, quando attaccato al ramo nuouo della vite vi si lascia vn poco di capo vecchio, quale riesce in forma di Croce, e si chiami tagliolo à martello, da noi da zocca; *si pianta pure, come l'altro, e fruttifica in trè anni: Ma questo è detestato da molti Auttori, ne sò con qual ragione, perochè questo è proprio il vero magliolo, mentre che quasi maglio, ò martello picciolo è così detto; Li maglioli da radica, ò barbati si fanno in due modi, vno mediante la comodità delle viti, quali si propaginano, come s'è detto di sopra, & à ogni due piedi si lascia sopra terra di detta vite due, ò trè occhi, poi si torna à corcare, e sotterrare, così seguitando fino, che c'è vite; e quante gemme restano sopra terra, tanti l'altr'anno haurà maglioli barbati da quella parte delle viti, che starà sotto terra, e si chiaman archetti, maggior quantità però farai di maglioli barbati, se corcata che haurai la Vite nel Fossatello sudetto, la lascierai scoperta, fino che li pampini, ò tralci, ò vogliam dire capi, che metterà delle gemme, ouero occhi, siano alti vn palmo, poi con la poluere di terra del campo la coprirai, e rincalcerai gl' istessi pampini, perche à questo modo, quante gemme haurà la Vite, tanti maglioli radicati haurai l'anno auuenire; poiche da due gemme, che per l'ordinario sono al pari nel capo della Vite, vna caccierà il tralce, e l'altra le radiche, ò barbe; puoi perpetuare questa tagliolara, col corcarne ogn'anno vna decima parte, e l'altra cauare, per aiutare li tuoi arbori, ò vendere.*

Modi di far barbati.

Moltiplicansi ancor le viti, mediante la nascita de gli accini ò vogliam dire vinaccioli, ma con tanta longhezza, e con tante imperfettioni, che credo da pochi si pratichi, poiche oltre, che inanti siano giunte à sofficiente grossezza, stanno di molt' anni, riescono poi di saluatichezza infruttuosa, ò che lambrusca producono.

Presupposti dunque li sudetti modi di propagatione, bisogna considerare, che la Vite si sostenta, ò con pali, ò con arbori; con pali, si chiama, ò Vigna, ò Alua; altrimente Filagne; se con arbori, sarà arboreto à questo solo destinato, ouero fili d'arbori dette piantate, poste per separare vn campo dall'altro, ò sù la ripa de' fossi, quali scolano li campi, da noi fette chiamate. La Vigna in questo paese non si costuma molto, il perche non lo voglio attribuire ad auaritia, ne à dapocaggine, ne ad ignoranza, con tutto, che la vigna ricerchi il saperla coltiuare, & è di molta fatica, e di molta spesa, col fruttare però più di qual si voglia campo lauorato; sana l'auaritia, ingagliardisce il dapoco, e fà industrioso l'ignorante, sarà dunque vna delle cause, che poco si costumi la vigna sù'l Bolognese, la mala qualità del sito, e dell'aere, poiche volendo il sito della vigna esser'in colle, ò terra asciutta, ne sottoposta à vapori, con gran caldo, & in luogo riparato da Tramontana, questo difficilmente s'aggiusta in questo Contado freddissimo, tutto esposto à Tramontana, piano, per grassezza morbido, humido, e vaporoso; ritrouasi nondimeno sù questi colli qualche sito, il quale, se bene non si può difendere da Tramontana, gode però assai del Leuante, e Mezo giorno, che è quanto desiderano le viti, poiche, se bene alcuni hanno opinione, che gli sia più à proposito il Sole d'Occidente, come quel-

Diuisione della vite in vigna, & arboreti.

Della Vigna.

Sito.

me quello, che è più caldo da mezo giorno sino à sera, che non è dal suo nascer sino à mezo giorno; à questi si risponde, che quel calore maggiore non viene dal Sole, ma da' vapori, che la terra riscaldata da detto Sole manda in alto, quali riscaldando in quel tempo l'aria, la rendono per l'ordinario più vaporosa la sera, che la mattina, oltre che hauendo più virtù, e forza i raggi del Sole la mattina, le piante, & in particolar le viti, che dopo la longhezza dell'humida, e fredda notte, cominciano presto à godere questo calore, vengono più belle, e vigorose, e per isperienza vediamo, che maturano più presto l'vue quelle, che sono poste à mattino, e mezo giorno, che quelle, che sono volte à mezo giorno, & Occidente; aggiungo, che quel campo, ò vigna, che gode il Sole, leuato subito, fino à mezo giorno, ne goderà molto più il Verno, di quello, che è volto à Ponente; e sappi, che le piante, e campi, ancorche coperti di neue, sentono grandissimo giouamento dal Sole.

Ritrouato dunque sito di gusto per la Vigna, e non molto pendente, acciocche le impetuose pioggie non scalzino le viti, mentre ne conducono seco il terreno lauorato; deuesi auuertire alla qualità del terreno, qual dourà esser assolutamente di quella sorte, che si chiama dolce, ancorche fosse vicino alla sterilità, poiche per far crescere le viti si possono nell'atto di piantare, ò piantate, & appigliate, che siano, aiutare con letami, dapoi giunto il tempo, che cominciano à fruttare, si potrà tralasciare l'ingrasciarle, e così la vite per la sterilità del terreno non cesserà di venir bella, e dapoi il vino per l'abbondanza del grasso non potrà non esser buono. Sia dunque il terreno di natura raro, e che facilmente si dismetta, anzi se lo mistricarai in acqua, e quella gusterai, t'assicurarai, che non habbia del salmastro, ò di qualche mal'odore, facile à participar'alla vite, e vini; Oue nascono peri saluatichi ò ginepri, è terreno buono per le viti; nel rossiccio con difficoltà s'appigliano, ma, quando ci sono, fanno poi vino raro; nel terreno denso, ò vogliam dire forte, e che s'apre per l'asciutto non v'allignano, per non potere con le teneri sue radichette allungarsi nella durezza di questa sorte di terreno, e però alle viti, che vi si ritrouano, si porge aiuto, con ponere poluere attorno dette radichette, & oue non sono viti, vi si pongono le radicate per vn'anno prima in vn burgazzo, ò cesta di colombaia, ripieno di terreno dolce, & ingrasciato, sì come nella buca, ò fossa cauata, più ampla del solito, per piantarci la vite, e l'istesso si può costumare ne' terreni, ne' quali per troppa magrezza, ò per altro la vite non s'appigli. Ogni terreno sortiuo pantanoso, e che non si scoli, è tristissimo per le viti, mentre non si proueda con fossi à deriuarne l'acqua; li terreni per natura, ò per qualche accidente freddi, non sono buoni per viti; onde vediamo in alcuni di questi luoghi, quando succedano inuernate fredde seccarsi tutte le viti, & io hò osseruato, che in questi simili terreni vi si ferma più la neue, che ne gli altri conuicini, segno, che per qualche ragione occulta, hanno meno calore de gli altri, e però ritrouato terreno, e sito à proposito, e compartitolo in quadri, e lasciatoui i Viali maestri ampli, con Vialetti attorno, acciò porgano con dilettatione comodità, farai fare lo scassato; Questa agricoltura da Columella Pastinum detta, da noi in tal maniera nominata, fassi, col principiare in vn'angolo del quadro, che vuoi lauorare, vn fosso profondo

Terreno.

Che si debba osseruare nel terreno forte.

Lo Scassato.

fondo

fondo tre piedi, largo altretanto, e poi col cauare vn'altro fosso simile, e contiguo à quello, riempire il primo senza lasciar terreno trà vn fosso, e l'altro, e così seguitare nello stesso modo col cauare vn fosso, e riempire l'altro, contiguo, fino, che si riduca all'altro angolo opposto à quello, oue hai principiato, non lasciando terra, che non sia rimossa; e questo sia detto per intelligenza, oue non si nomerà lo scassato per l'auuenire, nel quale piantandosi li maglioli, ò vogliam dire taglioli senza radica, ne vecchio attaccato, i quali ancor saette ritrouo, che si chiamano, e con vna triuella biforcata, piegati vn poco si calcano in questo terreno, tanto che vadino à basso circa due piedi, e mezo. Sarà però necessario volger vn poco li maglioli nel luogo, oue deuesi calcare la triuella, accioche dalla forza di quella non siano rotti affatto, e forsi, acciò radichino iui meglio, se bene ad alcuni questo volgerli non piace; Douriasi nella stagione antecedente à quella, che si vuole piantare la Vigna, fare questo scassato, acciothe il terreno di poco rimosso sia, e risoluto, e non si vnischi così presto, e si calchi tanto sopra la Vite; alcuni per farli via non volendo adoprare la triuella sudetta, fanno vn buco con vn palo grosso di legno, poi posto in detto buco il magliolo, lo riempono con poluere di grano, ò di lino, ò di locco, ò d'altro letame vecchissimo minuto, e bene smaltito, e mistiicato con terra minuta; circa la distanza di questi maglioli, ogn' vno satisfà la sua opinione, poiche alcuni con quattro maglioli fanno vn quadro di trè piedi perfetto, altri si contentano di due, & altri di meno, questo solo accerto, che per dilettatione, e comodità di lauorare, si possono far esser dritti l'vn l'altro per ogni parte, mentre non si piantasse la Vigna à filo, cioè per il longo le Viti vicino vn palmo l'vna l'altra, mà per il largo li fili vogliono esser lontani due, ò tre piedi secondo la pendenza del terreno, poiche nel piano li fili vogliono esser lontani quattro, e cinque piedi l'vn dall'altro, acciò non s'addobrino con la vicinanza. Se hauesti gusto piantare vigna con maglioli radicati, sarà necessario far Fossatelli senza scassato, trè piedi larghi, & attretanto cupi, d'Agosto, se li voi piantare auanti il Verno, ma di Decembre, se la Primauera, & iui addattarci le radici di maglioli, e lontani l'vn dall'altro trè piedi, ponendoci sopra della sudetta poluere, ouero terreno in poluere, poi de' sudetti letami vecchi, e ben smaltiti, e così isparmierai il far lo scassato: E se hai qualche sasso minuto, ponelo nel fondo di detto Fosso, poi sopra del terreno, & iui assetta, & accomoda in maniera li taglioli, che posti nel mezo del Fosso con le radiche, venghino à riuscire da tutte due le parti di quello, con la sommità de' capi, acciò in vn'istesso fosso facci duoi fili di Viti, e sopra questi maglioli porai terra in poluere, ò delle polueri sopradette, e poi letame fracido assai, ouero alcuna cosa, che tenghi il terreno solleuato, come sarmenti di Vite, raze, rizzi di castagne, vinazza bene digesta, ghiande rotte, veccia, ò faua infranta, vinaccioli arrostiti, locco di due anni, ò simili; poi riempi con la terra destinata, mà non ti curare, che il fosso sia ben ripiene, acciothe meglio l'acque possino bagnare il terreno, oue deuono stare l'Estate queste Viti: non ti si scorda però à mezo Aprile farlo empire, anzi colmare detto fosso, acciò con la terra più si difenda la radica della Vite dal calore della futura Estate; poi misticare con questi taglioli da radica, maglioli detti da zocca, poiche può darsi il caso, che questi soli s'appiglino, e nõ gli altri,

Piantare viti.

Altro modo di piantare.

altri, ouero, che quelli da radica si tenghino, e non questi, ma ponendogli vno d'vna sorte, & vno d'Un'altra, la vigna non restarà priua di Viti da potere propaginandola moltiplicare, Vedesi tal volta, che questi maglioli da zocca producono capi, ò vogliam dire traici più grossi, e belli di quelli da radica; l'vno, e l'altro di questi maglioli nel piantarli ne' Fossi, procura, che caminino assai sotto terra à modo di propagine, perche s'appigliano meglio, mentre hanno più spatio da radicare, basterà, che qual si voglia magliolo sopraunanzi la terra con due gemme, ò vogliam dire occhi, li magliuoli da piantarsi nello scassato detti in primo luogo, si come questi da zocca, ò martello, se non saranno stati tagliati di recente, bisognerà, con tagliarne Un poco di quella parte, che Và posto in terra, rinouargli il taglio nell'atto di piantarli. Sarà ancor buona diligenza per questi bagnarli, ò sciaquarli in acqua, oue sia stato stemperato sterco vaccino fresco; habbi auuertenza di cappar per far maglioli di que' capi, che habbiamo prodotto l'Vua l'anno antecedente, ne tagliarli se non dopo il mezo giorno, e nel crescere della Luna; Della qualità poi dell'Vua se t'inganni, non incolpar altri, che te stesso, poiche doueui con diligenza nel Vendemiare segnare le Viti, che giudicaui buone, e se l'hai à comprare il più delle volte sarai ingannato. I maglioli leuati dalla parte, oue nasce il Sole, ouero Meridionale, saranno più grossi, e prosperosi, che da altra parte, oltre che posti in Vigna à simil parte volta, come assuefatti à simil posto, cresceranno con più felicità; puoi empire vn quadro della tua vigna, e starà bene nel mezo di moscatello, poi empirne Un'altro tutto d'albana, per hauerla pronta da misticar con detto moscatello, e perche matura prima dell'altr'Vua, puoi empire vn'altro quadro d'Vua angela, chiocca, ò montonego, de' cui frutti cauarai assai denaro il Verno, conseruandosi meglio questo sù le stuoie, che qual si Voglia altr Vua come s'è detto; ne puoi empire Un'altro quadro d'Vue negre, di quelle qualità, che piacciono à te, ò sono consuete nel paese; ne' fili de' Viali stanno bene lugliatica, tremarine bianche, e negre, per fare Vua passa, ò mandare alla piazza; ci starà bene ancora pergolese, ò altr'Vue belle da vedere per la grossezza, ò longhezza, ò comode, ò buone da serbare, ò salare, quali non torna bene misticcare nella Vigna. Non t'impacciare in Viti di lontani paesi, e sij sicuro, che di mille ne trouerai Una, che rieschi in questo. Se volesti far filo di Vite solo per partire Un campo dall'altro, ò Vogliam dire alue, farai Un simil sudetto fosso, e le piantarai nel sudetto modo, auuertendo però, che li fili vadino da mezo giorno à settentrione. Sostentanosi queste Viti, ò in vigna, ò in alua, con pali di salce, meglio di castagno, ottimi di rouere spaccata, incorruttibile d'oliuo, ò di ginepro, ma la commune sono canne li primi anni, e dapoi pali di castagno.

Elettione de' maglioli.

Crederei hauer sodisfatto in parte all'ignoranza del piantare la Vite, quale potesse impedire il proficuo vso della Vigna; quanto alla dapocaggine, se Viene dal Villano, si muti, perche dice Dante; La Vigna imbianca se il Vignaio è reo. Se dal Padrone, potria essere, che col considerare, che da vn campo, dal quale cauana poca, ò niuna rendita, e che con questa coltiuatione cauerà più d'entrata di qual si Voglia altro, gli sia per esser di suegliamẽto, incitamẽto all'opra, e bãdo alla dapocaggine; resta alla parte Economica quietare l'auaritia, cioè prouedere, che la spe-

la spesa, che occorre in mantenere la Vigna non spaventi l'Agricoltore; questa spesa consiste, per sostenere la Vigna in canne, ò pali, e salci bianchi, l'altra nel Vignaiolo, per farla lauorare: Staria bene, che ogni Vigna fosse dotata d'vn bosco di querceti, ò meglio di castagni, ouero d'vn canneto; E però li Dottori determinano, che sotto il legato della Vigna s'intenda ancor compreso il canneto, come nella decis.58 *del Put. si può vedere, & ancor'il bosco per far pali come dice Paolo Emilio Varalli nella* decis.362. *Se hai terreno vicino alla Vigna pascolino, fallo arare, & ingrassato con letame, ò lupini, seminaci castagne, ò ghiande, e questo riguardato da bestie, in breue tempo, senza spesa, ti somministrarà sostegno per le Viti; i salci bianchi, quali s'appigliano per tutto, piantati d'attorno le fratte della Vigna, ti somministraranno pertiche per le Alue, e comodità per legare le Viti senza spesa. Circa il canneto poi serammi lecito trattener vn poco, e per le molte comodità, che porge la canna, la quale à canendo è detta, per esser più sonora naturalmente vna canna, che altro stromento, ancorche d'argento, onde fù detto,*

Modo di proueder la Vigna di pali, ò canne.

Delle Canne.

Quod tenùi cecinit Pan primus arundine: syrinx.

E per esser di specie, e qualità quasi simile alle Viti, non essendo la canna, ne herba ne legno, anzi nel suo natale herba, mangiandosi insalate di cannei, e dapoi cresciuta, diuiene quasi legno, sostenendo se stessa, & altra cosa à quella appoggiata. In terreno adunque humido, basso, e sortiuo, se sia possibile, ma dolce, con vanga lauorato, due profondità, ouero mezo scassato, piantasi la madre, ò radica di canne (ò la stessa canna verde corcata, che tanto radicando s'appiglia) due piedi lontano l'vna dall'altra, e di Primauera, ouero d'Autunno, queste basterà zapparle vna volta l'anno, procurando, che da altre herbe, ò virgulti non siano soprafatte, mentre sono piccole, se il terreno fosse magro, puossi ingrasciare con qual si voglia stabbio, che habbia dell'asciutto, come ceneri, ò polueri. Taglianosi vicino à terra l'Autunno, quando sono ben indurite, che sarà per la festa di Santa Catterina, e sopra il fenile si conseruano; il Verno, quando non si possa far'altro per la neue, ò tempi humidi, si nettano da superfluità; e perche moltiplica in allagarsi assai sotto terra, bisogna ogni terz'anno, ò per dir meglio ogni volta, che si conosce che le radiche cominciano à toccarsi, acciò non insterilischino, castrarle, che si fà col leuarne vn pezzo di radica, vn piede longi dall'altro; asciutte s'adoprano per impalare Viti gioueni, & in luogo di pertiche, per regolar alue, ò fili, s'adattano à qual si voglia pianta, tanto per sostenerla, quanto per porgerci comodità di rampicarsi, & alzarsi, ò in gelosia, ò altre forme in vasi, ò in giardini, ò in finestre, ò intiere, ò spaccate, ò dritte, ò piegate, ò grosse, ò minute, in molti modi se ne serue per delitia; onde fù cantato.

Terreno.

Coltiuatione.

Castrarle.

Vso.

Treccie di canne, e reti, e gelosie
A le ben larghe alue tesson le coste,
E da li herbai diuidono le vie,
Compassate a misura, e ben composte.

Si fanno con canne li pettini da tessere; alcuni si seruono di canne grosse in luogo di tromba, altri per vccellare, e pescare, come à suo luogo si dirà; altri per conseruare liquore pretiose, à guisa, che la stessa canna miele conserua, e produce il

zucchero, ne' paesi più caldi de' nostri; altri, come scriue il Botero, ci conseruano dentro il vino, venendo le canne in tali paesi di straordinaria grossezza, oue li seruono anco per barca da passar li Fiumi; Può seruire in Villa la canna per candeliero, perche spaccata da vna parte sino al nodo in quattro, ò sei parti, serue per piede, mentre si faccia star larga con legno, ò altra cosa, e dall'altra parte, oue è sana, sostenta la candela; di canne se ne fanno connocchie; serue la canna fatta in forma di chiodo, quando scoprendosi, che vna botte per vn buco di tarolo n'esca il vino, con quella si chiude il buco; serue alla Cucina per spiedo, e massime ne' pesci. Se con tagliente canna si reciderà del mese d'Agosto nello scemare della Luna la Felice, quella si secca, si come è assai amica de gli Aspargi, onde fù cantato.

Canna leuis velat pingues, & arundo paludes,
Enecat hęc felices asparagosq; fouet.

Serue la canna all'Huomo per appoggio, e sostegno nella vecchiaia, e per compagnia, e difesa ne i viaggi, particolarmente contro serpi; E però seruì questa di misterioso ludibrio à Christo nella Passione, perche douendo riparare al danno, che ne venne già dalla sagacità dell'antico serpe, volle trionfar col scettro di canna.

Ci sono ancora certe sorti de cannette nelle nostre Valli, le quali, come scriue Plinio, sono le megliori, che si ritrouino in tutto il Mondo, per le saette da guerreggiare, per hauer con tant'equilibrio compartito il midollo, che resistono meglio a' venti d'ogn'altra, e perche sino poco prima dell'età nostra con queste canne s'è guerreggiato puossi dire, che il Mondo è stato vinto dal campo Bolognese; peroche queste con molta vtilità, e nome di questa Città à tutto il Mondo erano compartite, e con tanta abbondanza, che n'oscurauano sino lo stesso Sole ad ogni volontà de' guerreggianti: potriasi ancora dire, che la canna sia simbolo della pace, e della guerra, mentre che oltre il sopradetto vso delle saette, la canna serue in luogo di tromba, e per comodità della delitiosa pace; serue per coprir conserue da neue, case, fenili, e per tener politi li legni di noce, con quali orniamo le stanze, e questo fassi comodamente con vna scopetta fatta delle panocchie, che caccia questa cannetta, le quali ancora perche sono leggieri, e vane seruono per empir coltre in luogo di penna; le frondi ancora delle canne si danno l'Autunno a' Boui con molto sostentamento. Con queste cannette secche si tessono arelle, co' quali mirabilmente, e con poca spesa si fabricano volte di gesso, quasi come di pietra: seruono per chiuder giardini, e difendere non solo loro da bestie, ma ogn'altra pianta, quale ancora difendono dal Sole, e da ghiacci. Seruono per vermi da seta in luogo di stuoia, ò per tenerci sopra Vua, ò altre cose, che si conseruino con politia: Nelle stesse Valli, oue nascono; seruono per chiudere li Pesci, perche condotto in foggia di laberinto, con l'entrata larga, & vscita stretta, l'imprigionano sì, che facilmente, e con poca fatica, mediante l'aiuto di queste cannette, lo pigliano; Non è la canna al tutto priua di giouare all'Huomo con qualche rimedio, perche la radica di canna, come vuole Giulio Cesare Claudini, ò è la stessi China, ò succede con le stesse facoltà in luogo della China; e però, chi hauesse bisogno d'essiccare qualche moderata distillatione con poca spesa, col decotto della radica di canna, si può sanare; Vsano le Donne queste radiche nella

Medicina.

lisçia,

liſcia, per mantener i capelli, anzi aumentarli, forſi addottrinate da Dioſcoride qual vuole, che la poluere di canne ſerua per far ritornar peli in qual parte del corpo foſſero caduti.

Eccoti moſtrato modo con poca ſpeſa di ſoſtentar la Vigna. Quanto al Vignaiolo, ò l'opre in farla lauorare, queſta ſpeſa pur cauerai da frutti piantati; per la Vigna, nel mezo ſtanno bene oliui, molti ci pongono fichi, non però lodati da Coſtantino Ceſare; per li Viali ſtanno bene frutti baſſi, prune, perſiche, e mandorle, dalla parte Settentrionale, peri, pomi, armentache, ò ſimili, perche iui non impediſcono il deſiderato Sole alle Viti. Di più attorno la caſa, ò ne i canti della vigna potrai piantare de i mori celſi, dal ritratto della cui foglia, e de' ſudetti frutti cauerai forſe la ſudetta ſpeſa, e ſe queſti non baſtano, fà Vna tagliolara nel modo ſudetto, in Vn quadro di detta Vigna, ouero in Vn qualche angolo, che ſia reſtato fuori della ſquadratura, e de' maglioli, che venderai, rimborſati della ſudetta ſpeſa; tieni conto de' ſarmenti, canne, pali vecchi, e fieno de' viali, che tutto aiuterà à non ti laſciare ſcuſare, con dire, che la Vigna ſia di troppa ſpeſa, mentre, che oltre il Vino, ti ſomminiſtrarà modo da ſoſtentarla.

Contra peſo alla ſpeſa del Vignaiolo.

Ma paſſiamo alle Viti ſoſtenute da arbori, quali effettiuamente ſono la totale, e vera cauſa del poco coſtumarſi le Vigne in queſto paeſe: queſte ſi praticano in due modi, vno con far vn'arboreto in campo per queſto ſolo deſtinato: L'altro in fili d'arbori, da noi detti piantate: Nel campo, oue vuoi far l'arboreto, farai foſſi larghi, e profondi trè piedi, lontani l'Vno dall'altro piedi dieci; gli arbori piccoli ponerai diſtanti l'Vno dall' altro piedi dieci in terzo, con regola quincozale, che ſi oſſerui nella vigna, ma con la diſtanza detta nella vigna, e così vedrai, che corriſponderanno inſieme à dirittura per lōghezza, per larghezza, e per angolo; ſe il terreno è buono, non c'occorre graſſo, ſe è magro, s'aiuti con molto ſtabbio, ò con ſeminarui lupini: le viti non vi ſi pongano, ſe non in capo à due anni, quando ſi conoſce, che l'arbore ſia ben'appigliato, ò radicato, ouero quando con l'arbore ſi piantano, ſi procuri, che ſiano longi aſſai da quello, perche ſe vi ſi poneſſero con l'arbore, ò Vicini, che poi queſto non ſi teneſſe, ſi danneggiaria la Vite nel far la buca, per rimetterci il ſucceſſore, oltre che la vite, che creſce più preſto dell' arbore, lo ſcoterta piantata quello ſteſſo tempo, e forſi ancora atterreria ſe c'andaſſe ſopra, prima che foſſe rinforzato, e fermo; nel potar queſti arbori, dourannoſi tener baſſi, in maniera, che vn'huomo poſſa potar la vite ſtando in terra, e ſi douranno tener tanto larghi di tronchi, non ſolo quanto poſſano venire, ma quanto con ogn'arte ſi poſſano aiutare, acciò la vite meglio Vi s addatti, e goda più aria, Sole, e rugiade. L'olmo, e l'oppio ſono molto à propoſito per queſto ſeruitio. L'olmo mal volontieri ſi laſcia trattenere nella baſſezza deſiderata, fà di molti rami, e ſi dura fatica à difenderlo da'Villani, che non lo sfrondino in gran pregiudicio dell' Vua. L'oppio reſta facilmente piccolo, e quaſi perpetuo, allargando aſſai naturalmente li tronchi, gli accomoda molto per le Viti, fà pochi rami, e non molte frondi, le quali sì come non le mangiano le beſtie Vaccine per la loro amarezza, così c'è qualche opinione, che nel cader l'Autunno, ſiano di nocumento alle Viti; sì come ancora queſt'arbore, con la quantità delle radiche, che produce nella ſom-

La vite arbuſtina.

Modo di far' arboreto.

Potar gli arbori, e quali ſiano i megliori.

sommità della terra, non ci gioua, e però è sempre bene il piantar la vite largo dà questo 2. ò 3. piedi, sò che alcuni hanno fatto arboreti di salici ò di fioppe, ma se vn si risoluono di ponerci in mezo oppij ò vero olmi saranno frà pochi anni senza sostentacolo verde alle viti, ma quando co'l arbore non c'haueßi posto la vite in capo à sudetti 2. anni, farai vna buca dalla parte Meridionale dell' arbore, lontana da quello, come s'è detto di sopra, larga, e profonda due piedi: in questa potrai ponere vn magliolo da radica, & vno da zocca, ò vogliam dire martello, coprendoli nel modo, e lasciandoli auanzare sopra terra, come di sopra. Potrebbonsi piantar questi maglioli nel mezo dello spatio, ò quadro, che resta trà quattro di questi arbori, e poi con fossatelli à guisa di propagini, condurli à gli arbori, & à questo modo seccandosi vn arbore, si potrebbe piantare il successore senza danneggiar la vite; nè dalle radiche de gli arbori, ò dalle frondi saria offesa.

De' fili, ò piantate.

Li fili d'arbori, ò piante, che sostentano le viti sono più frequenti in queste parte di qual si voglia altro modo di vitore, e con vtilissima ragione, poiche cō questi non s'occupa, ò impedisce parte alcuna di terreno, che non si possi lauorare, e cauarne frutto, anzi dallo stesso lauorare, che per altro si fà, la vite ne viene coltiuata senza spesa, e quasi perpetui mantengono, e sostentano la vite, e col mezo di questi le allunghi, e dilati tanto, che rēde più frutto vn filo di questi arbori, ò vogliam dire vna piantata bene auitata, che non fà vna vigna: porgono ancora dilettatione alla vista per la rettitudine, & il prospetto dell' vua, quale alta da terra in abbondanza, si vagheggia; seruono per comodità di separare vn campo dall'altro, con la cui regola si lauorano, e seminano, & in due modi le vediamo disposte, vno è in filo d'arbori in mezo del campo, nel quale semplice, lungi l'vno dall'altro otto, ò dieci piedi, si piantano detti arbori, hauendoui prima fatto vn fosso, ò buche, come nel modo di piantar'arbori diremo, e questo al sicuro in egual sito, terreno, & arbori bassi contende con la vigna in produr Vua perfetta, e buon Vino; ne mi lascia mentire l'Imperatore Costantino; dicendo, che le Viti sù gli arbori sono di più durata, sono più comode, e fanno Vino più dolce, il che conferma Columella lib. 4. c. 19. la cui assertione autentico con le sudette autorità, per sapere, che molti sono in diuersa opinione, senza considerare, che la natura hà proueduto la Vite di certi caprioli à posta fatti, acciochè le seruano quasi per braccia da alzarsi alla sommità de gli arbori; & à quelli attaccarsi, che dall' auitichiarsi vien detta l'altro modo sono arbori piantati, ò nati sù le ripe de' fossi, quali seruono per iscolo de' campi, questi per lo più sono arbori diuersi, quali da se nascono; le ripe poi, che ne sono sterili, con farci buche, e piantarcene, s'aggiustano, come l'altre, e se ne pianta, e fanno crescere nell'vna, e l'altra ripa de' fossi, con grandissima abbondanza de' Viti ma non di così buona Vua, e chiamansi piantate doppie, à differenza delle semplici sudette.

Come si cominciasse ad usar' li fili, ò pianta.

Puosi verisimilmente credere, che anticamente questo Contado fosse dalla parte vicino al monte tutto bosco, come ancor in alcuni luoghi si vede; gl'industriosi Agricoltori Bolognesi l'habbiano, diuellendo le radiche de' roui, ridotto alla perfettione, che hoggidì si vede, & insieme lasciato sù le ripe de fossi questi fili d'arbori; il quale esempio mosse quelli, à cui toccò coltiuare la parte non boschiua, anzi forse valliua, dalla quale naturalmente non poteuano sperare la na-

scita di

scita di questi arbori, ad aiutarsi con l'altre, piantandoui arbori proprij, & atti à tal terreno, come salci, fioppe, noci, e simili, accomodandoli pure in filo, e piantādoci Viti, per cauarne comodità, dilettatione, & vtile: Vero è, che da questa sorte d'arbori, nel tempo, che la vite comincia à riceuerne maggior sostentamento, & ella à porger maggior vtile, viene con l'inuecchiarsi, e seccarsi, abbandonata, e però crederei, che ne' paesi, oue naturalmente non nascono arbori forti, come quercie, olmi, & oppij, non si facesse male alcuno far vn fossatello vicino al fosso, che serue per iscolo, e nel luogo oue vuoi far la piantata, & in quello piantarci olmi, oppij, spini bianchi, nati d'vn'anno, spessi à foggia quasi di fratta, ouero seminarci, lauorato tal terreno, ghiande, e sementi de' sudetti arbori, da che ne cauerai vna comodità perpetua di crescere, & alleuare arbori forti, e regenti per le viti, farai miglior fascine, oltre vn'abbondanza di materia da brugiare per scaldare il forno, che haurai nel nettare le ripe de' fossi; Mà perche altroue diremo del modo di piantar'arbori, del quale se ne potrà seruire chiunque volesse piantarne per sostentar viti, passerò alla coltiuatione di quelle. La vigna, & alua, il prim'anno con poca fatica si lauorano, poiche per causa dello scassato poca herba ci douria nascere, & quella poca senza dubbio si deue leuare leggiermente con zappa, ò con mano; perche mentre queste attendono à radicare, e cacciar pampini, non è bene correr pericolo, che l'indiscreto Villano, con offesa mortale, zappando la ruini: li susseguenti anni non si lauora mai d'alcun tempo à bastanza, purche il terreno non sia bagnato, e che la vite non sia in fiore, ancorche da molti si dica, che nell'ardore de' giorni canicolari, non sia bene zappar la vite, io però non vedo, ne per isperienza prouo, che se le faccia danno; si come non sò trouar la ragione, come possa far danno à vna Vite radicata due piedi à basso, con vna zappata, che non si profonda mezo piede, oltre che leggo il consiglio di tutti gli Autori, che mai il Vignaiolo vada nella Vigna senza zappa; tuttauia, chi hauesse tal sospetto in detti giorni, può far rassettar le tine, e botti per la futura prossima vendemia, in luogo di zappar la Vigna, quando la Vigna apparisce troppo vigorosa, & abbondante di radiche si scalza, leuandole terra per mezo piede, e le radiche, le quali, perche quasi ligando la vite, la stringono, quest'attione da' Latini chiamasi ablaqueare. La Vigna vecchia non si scalza, mà si zappa profondamente, se da' capi corti, minuti, e tristi si congietturasse troppa magrezza del terreno, si scalza, come di sopra, aggiungendoci, in luogo del terreno leuato, delle sudette polueri, ò letame assai fracido, ouero seminarci lupini, ouero vi s'applica il mese di Nouembre colombina, si lascia scoperta, e s'hà cura, che non tocchi ne la vite, ne le sue radiche, accioche col molto suo calore non l'offendesse: lo stesso modo si può osseruare nel coltiuare, & ingrassare le Viti arboracensi, oue non giunge l'aratro, ò la vanga; alcune Viti di conto s'ingrassano con vischio.

Coltinatione della Vigna.

Resta à dar ad intendere il difficilissimo modo di potare queste viti, poiche è tanto diuerso il costume, & in questo stesso Contado circa il potar le Viti, sono ancor tante varie l'opinioni, e sono tante le difficoltà, e diuersi i casi, che occorrono, che mi si rende difficile, & il potere esprimergli, & il poter incontrar il gusto vniuersale. In questa varietà d'opinioni conuengono tutti, che il potatore sia vn

Potare la Vigna.

Qual debba eſſere il potatore.

diſcetiſſimo Agricoltore, anzi tanto aſſuefatto, e prattico nel modo di potar le viti conforme la loro conſuetudine, che tengono non poterſi perfettamente potar vna vite, ſe non da chi per la longa prattica ne hà conoſcenza, onde Ateneo dice, che li Greci non ſi ſeruiuano d'altra gente in potar le viti, che d'Egittij, pratichiſſimi in queſt' arte. Altri vogliono, che l'inuentore di potar le viti ſia ſtato vn'Aſino, qual ſi come riferiſce Pierio Valeriano, eſſendo entrato à caſo in vna vigna à paſcere, l'accomodò conforme li permiſe la ſua indiſcretezza; Il Padrone di quella oſſeruato, che l'anno auuenire le viti guaſte, e potate dall'Aſino fecero più vua di quelle, che non erano ſtate tocche da queſta beſtia, imparò, e poi inſegnò, che le viti col potarle con diſcrittione aſineſca faceuano più vua, che le altre, onde li Popoli di Nauplia, regione di Grecia, ereſſero nella lor piazza vna ſtatua di marmo all'Aſino, come all'inuentore di potar viti, & il vederſi Bacco dipinto à cauallo d'vn' Aſino, comproua queſta hiſtoria. Non ſi dolga dunque alcuno, che la vite ſia data à gouernare all'indeſcreto Villano, poiche nel potarla nō è mai aſſai rigoroſo, e ſe pur non vi s'induſtria, ne fà la penitenza, poiche à guiſa dell'Aſino, ſe bene pota la vite, beue l'acqua. La vite dunque nella vigna d'vn anno piantata, ſi deue prima conſiderare, che getti, ò capi habbia prodotto quell'anno (la qual conſideratione, e diligente oſſeruatione è neceſſaria non ſolo in queſte viti d'vn'anno, e di vigna, ma in tutte l'altre prima, che ſi vogliono potare) e dalla qualità di quelli far giudicio del ſuo vigore, ò del terreno, e conforme queſto potarla, ò longa, ò corta, poiche s' hauerà meſſo capi groſſi, ſegno è, che ſia vigoroſa, e tù, laſciati due occhi, recidi il reſto, perche ſe tagliaſſi troppo baſſo la vite vigoroſa, e giouine, ingroſſerà ſproportionatamente ſotto la tagliatura, con danno; ſe hauerà meſſo capi triſti, e minuti, e tù laſciaci vn'occhio ſolò ſopra terra, ouero taglia la trà due terre, che vedrai, che il ſeguent' anno agguaglierà l'altre, e la potrai poi potare à tuo modo, come l'altre: con queſta conſideratione però ſempre, perche ſe la vite della vigna col vecchio giugne all' altezza d'vn'huomo, ſubito, ò ſi ſecca, ò poco frutto produce; però procura di tenerla baſſa, e diritta del piede, che con queſto modo frutterà molto, e più preſto, e con minor ſpeſa la ſoſtentarai: giunta all' altezza di piedi due (nel qual ſtato procurerai di mantenerla) nel potarla ci laſciarai vn tralce, ò vogliam dire vn capo longo, vno ò due braccia conforme il vigore, che conoſcerai nella vite, e douerà eſſere il più alto, e principale di tutti, e nuouo, cioè d'vn'anno, detto da' Contadini il capo maeſtro, & il più baſſo de gli altri capi poterai cortiſſimo, laſciandoui vn'occhio, ò due ſoli, e queſto chiamano ſperone, ò ſedone, ò ſegone, qual douerà ſeruire per metter capi da laſciar l'anno auuenire per catena, ò capo maeſtro, come diſopra, tagliando poi il vecchio del quale ti ſerai ſeruito l'anno antecedente: potata, che ſarà queſta vite leuane qual ſi voglia altro capo, purche non la giudicaſſe tāto vigoroſa, che poteſſe nutrire il duplicato; tutti li caparelli, ò caprioli poi, che haueſſe prodotta, ò vicino à terra, ò ſotto terra, ò pe'l gambo, ſi recidono, eccetto, che, quando per la vecchiaia della vite, haueſſi penſiero di rinouarla, in tal caſo alleua vn capo, che venghi dal piede della vite, per potere propaginandola, rinouarla. Sia auuertito, che il taglio della vite piangendo non goccioli ſopra l'occhio, e però ſia ta-

Inuentore di potare.

sia tagliata con questa consideratione, e per obliquo longo, non hà trauerso, acciò piangia meglio: Alcuni insegnano il leuar dalle viti quella scorza nera, e dura, quale da se stessa tal volta si stacca, allegando, che questa sia causa di molta feccia nel Vino, il tutto potrassi fare il Mese di Marzo, e con la mano armato di guanto di maglia di ferro, si come lodo assai il potare nello stesso Mese à Luna, che manchi, ò secondo Plinio, e Columella, da mezo Febraro, quando comincia à soffiar Fauonio, fino all'Equinotio di Marzo, e che il potatore sia diritto, non mancino, perche taglia, e lega le viti alla rouerscia, & habbia il falcello tagliente; se per mala cura, ò longhezza di tempo le Viti fossero alzate di souerchio, & inuecchiate, in due modi si rinouano, vno con l'alleuare qualche capo, che fosse nato al piede della Vite, ò pe'l gambo di quella, come s'è detto, e l'anno auuenire nel potarla, tagliarla sopra quel capo, & abbassarla fino à quello, quale in capo à due anni, dopo che sarà propaginata, dourà far Vua; l'altro modo sarà col propaginar la Vigna tutta, sotterando, e conducendo vna Vite contro l'altra, ò al luogo dell'altra, e con questo modo ottimamente si rinoua la Vigna, quale in capo à tre anni rende frutto; Se si fossero perdute, ò secche Viti per la Vigna, non ti si scorda col propaginar le vicine, supplir al mancamento. Li primi anni della pueritia della vigna, si sostenta con canne, mà da poi hà bisogno di pali, auuertendo nel palmarla, ò legarla a' pali mantenerla per forza di legatura al più diritto, che sia possibile, e la catena, ò capo mastro, ò longo, che s'haurà lasciato, legalo à guisa d'arco, volto verso terra, perche l'alimento scorra più compartito, e facilmente alla parte più lontana dal piede, poiche se li capi si palmassero ritti, l'alimento si fermaria a' primi occhi, & i suoi pampini cresceriano, e gli vltimi, a' quali, ò con piu fatica, ò minor copia giugneria, restariano più minuti, e con minor vua, e per questa causa ancor si fanno cader da gli arbori i capi della vite, come si dirà; vero è, che questo piegar delle Viti serue ancora sì nella vigna, come nell' arbore, col far cader i capi alla china, per hauerne quei tralci per l'anno auuenire, quali nasceranno dietro la piegatura, recidendo il residuo, & allongando la vite fino, oue si sarà piegata; e però volendo allongar poco la vite, si pieghi nella vigna corta, e nell'arbore si leghi corta, come si dirà; si deue ogn'anno potare, slegare, variar la legatura, e zappar, quanto più spesso, sempre è meglio. Si come li sassi alle radici della vite rinfrescano, così sopra terra Vicini à quella riscaldano molto, perche mantenendo assai il calore, lo participano alla Vite; li cauoli, come nimicissimi della Vite, si douranno prohibire dalla vigna.

Potar le le viti de gli arbori.

Mà chi potrà mai descriuere il modo di potar la Vite arboracense, poiche in quest'atto tante sono le considerationi, che si deuono hauere, e tanti sono Varij i modi di potare, che l'ignoranza del rustico Villano non si può ammaestrare, che con la longa prattica, e consuetudine del paese, e però nel mutare i Contadini, bisogna hauer cura particolare, come siano costumati, & assuefatti à potare le loro viti, poiche vediamo i confinanti di Modona, con esempio de' vicini, non potano le viti, che vn'anno sì, e l'altro nò; quelli, che habitano paesi lontani dal monte, lasciano di molti capi, e confidati nella grassezza del terreno, allongano assai à vite; altri potano auanti il Verno, così soliti, perche, e le viti sono à simil modo

Varij modi, & opinioni.

assue-

assuefatte, e perche il terreno, e sito loro al Sole esposto, gli hà dato capo di principiare à coltiuare in tal maniera, questi sono gli habitatori del Medola, Rigosa, Ceredelo, & altri; Sì che se non s'incontrasse l'opinione di tutti in questa prattica; sappiano, che i pareri sono diuersi. Non è dubbio alcuno, che tutte le viti douriano esser potate ne' sudetti tempi, da mezo Febraro, e tutto Marzo; anzi dentro questo tempo nel scemar della Luna, quale, se fosse in Leone, Scorpione, Sagittario, ò Toro, saria meglio; puossi questa osseruare nelle vigne, & in alcune viti delicate, e che si vogliono accarezzare; ma per l'vniuersale, non è possibile per l'ampiezza del lauoriero in così breue tempo terminarlo, e però li nostri Contadini si sono dispensati di principiare il potare per la festa di S. Antonio, e con qualche ragione; prima, perche Costantino Imperatore nella sua Agricoltura glie lo concede; poi perche douendosi potare con la Vite l'arbore ancora, è facenda, che porta molta longhezza, e ch' aspettasse à tempi, e Lune sudetti, non si potrebbe fornire auanti, che per l'arriuo della Primauera, e l'arbore, e la vite cominciassero à verdeggiare, nel qual caso è meno male l'anticipare, che indugiando l'hauer à potare, e Vendemiare in vn' istesso tempo. Presuppongono in oltre, che da questo sollecito, la Vite non ne senta danno, per esser anticamente à questo assuefatta, che è grandissima ragione: Presuppongono di più, che se bene ancora succedesse stagione fredda, con gelo, non sia per durare; per l'allongamento del giorno, da che ne venga, che il patimento, che possa venire alle viti dalla fredda notte, sia risarcito dal Sole, qual già comincia à riscaldare; Permessa dunque la potatura per la festa di S. Antonio, bisogna considerare la qualità del terreno, dell'arbore, e della vite; se il terreno è grasso, e morbido, concedi alla Vite tanti capi, quanto vuoi, & allongala, quanto comporta l'arbore, che con raccolta di molt'Vua, e tristo vino, non puoi far molto errore, e però vediamo in paesi grassi, come il Ferrarese, Mantouano, e di Rouigo allongarci la Vite tanto, che si sostenta co' pali, sino à mezo il campo; ma perche in pochi luoghi di questo Contado vedo tanto eccesso di vigore, consiglierò per contrario, che la Vite vigorosa si mortifichi più col lasciarci pochi capi, e breui, che molti, e longhi, perche ornandosi questa di molti tralci, quando c haurai lasciato molti capi, coprirà il frutto dal Sole, e tratterà assai l'humidità delle nebbie, e rugiade, in danno dell' Vua, e vino; Ma se il terreno è magro, non bisognarà lasciarci, ne molti capi, leuando i più deboli, e minuti, ne tanto longhi, che passino la metà della longhezza dell'arbore, se farai altrimenti, haurai poca Vua, e tosto la Vite inuecchiata perderai. Molto deuesi considerare circa l'arbore, perche, se è piccolo, e di pochi rami bisogna, ò tener corta la Vite, ouero attacar frasconi al mancamento dell arbore, con pericolo, che dal vento, con la Vite, siano precipitati; se la è giouane, non ti curar d' alzarla così presto, perche col potarla corta concepisce forze; e le nutrisce dentro di se, per farsi basteuole à sopportar ogni accrescimento, altrimēti essendo frettolosa in produr frutto, se non si raffrena, ò suanisce, ò se con stabbio la fai vigorosa, và tutta in tralci, & è certo, che bisogna, che la madre sia robusta à volere, che il parto sia audace; sarai ancor più scarso nel potar la vite, qual vogli maritar all'arbore giouine, perche questa sormontandolo, ò l'atterreria, ò lo priuerai di poter alzarsi con lo scuoterlo

Tempo da potare.

Consideratio ni nel potare.

terlo di souerchio; ma se per dubbio di danno da bestie, ò altra causa fossi risoluto alzar la vite giouine sù l'arbore, ancorche il vecchio di essa non giugnesse alla metà di quello, non ti si scorda d'acciecar tutti gli occhi, che saranno pe'l capo, eccetto li due vltimi, acciòche quel vigore, che dourai andar ne' pampani inferiori, vada nell'ingrossar della vite, e nell'inuigorire i tralci, che da due occhi lasciati verranno, perche se ci lasciassi tanti capi, quanto potrai cacciare, al sicuro gli vltimi, con lo star'allongati, e diritta la Vite, sariano debolissimi. Se l'arbore è grosso, ò vecchio, non è dubbio alcuno, che con le molte radici insterilisce il terreno, e soffoca la Vite stessa; oltreche con la spessezza de' rami, e grossezza del fusto, impedisce alla Vite il goder l'aria, il Sole, & il giouamento delle rugiade, e pioggie, mentre non cadono sopra quelle, se prima non sono piouute sù l'arbore; nasce sù questi arbori grossi tal volta il musco, ò moscolo, e copre la Vite; questa è vna cert'herbetta verde, e corta, la quale si deue leuare, e poneci assai cura, perche soffoca, e fà seccar la Vite, ne è quest'herbetta senza vtilità, perche di lei fù detto.

Cur iuuat arboreus muschus, stomacumq; rebellem,
Languiduli somni tempora longa facit.

E però è fatica frustatoria l'auuitare arbore vecchio, meglio sarà destinarlo al fuoco, & in luogo di quello, piantarne, ò alleuarne vn'altro, caso però, che per la vicinanza de gl'altri non giudicassi bene lasciar il luogo vacante, & in vero, se nel costume di questi fili vsati sù'l Bolognese, si fà errore alcuno, e per la troppo vicinanza de gli arbori, poiche dourebbono esser distanti piedi dieci, e pure in alcuni luoghi si toccano; s'aggiunge, che crescendo la Vite di sua natura assai, se per la vecchiaia l'arbore non cresce ancor'egli, bisognerà tirar'addietro la Vite, con tagliarne del vecchio vicino à qualche capo, che pe'l gambo hauesse cacciato, ouero con l'appropaginarla, ò cō l'addopiarla, ò col riuolgerla, attorno li trōconi dell'arbore, reprimer' il suo allongamento, ouero nel giugner, che fà al primo dipartimento dell'arbore, aspettarne capi, & iui cortarla, e questi casi succedono per lo più ne' Roui. Il Salce, come quello, che naturalmente non fà tronchi larghi, causa, che la Vite troppo vnita, non essendo ben dominata dal Sole, produce Vua morbida, à che adherisce ancora il terreno morbido, amato dal salice; vero è che la Vite s'allonga facilmente con capi nuoui, sopra li rami del Salce, Ceraso, Mandorlo, e Frassino. La Fioppa poco dissimile da questi, hà di peggio, che secca presto infraccidita, viene con la Vite da Venti ruinata; è perciò l'Olmo, per sostentamento della Vite, in primo luogo è lodato, perche in terreno dolce, non ingrossa di souerchio, manda le sue radiche assai profonde, allonga, & allarga, con l'industria del potatore i suoi tronchi molto comodi per addattarci la Vite, onde hebbe à dir Virg.

Si dete sta la spessezza de gli arbori, & i vecchi.

Si loda l'Olmo

fœcūda vitis coniuget vlmos grauat, *dura e s'alza vigoroso, e vegetāte porgēdo la stessa comodità alla Vite, e se caso si secca, sostēta prima, che s'infracidi, la vite, sino che altro arboro piātato vicino à lui sia atto à sostener la cara cōpagnia, nel che bisogna star molto vigilāte, per ripiātar arbori vicino, oue si seccano, si come propaginādo, cōdur viti sotto terra, come s'è detto à quelli arbori, quali fossero, ò per vecchiaia, ò altro accidēte abbādonate dalle proprie; e se per caso non potessi hauer tal comodità, ti cōuien far buche, come di sopra s'è detto, e questo sia dalla parte dell'arbore*

Si raccorda il modo d'aiutare arbori.

bore (giouine però) verso il terreno, che si lauora, in maniera, che godino del lauoriero ordinario, e tanto basse, che restino senza pericolo, che l'aratro, ò la vanga le danneggino; dourà questa buca condur la vite piantata nel modo detto de' tagliuoli alla parte meridionale dell'arbore. S'auuerta ancora, che se per vecchiaia, ò gelo, ò altro accidente le Viti si seccaranno, la radica il più delle volte non si secca, e caccia capi bellissimi, i quali è necessario alleuarli, con potarli, e tenerli politi, e poi propaginati passato l'anno auuitare vno, ò più arbori, secondo la longhezza, e la quantità di quelli, e la comodità de gli arbori nel modo detto. Hora se è vero, come è verissimo, che quanto più si fà pouera la vite, più arrichisce il potatore, questo osseruisi che viene affermato dalla stessa verità in S. Giouanni quando dice che l'Agricoltore leua dalla vite i palmiti infruttiferi, e la purga acciò che renda più frutto nel potar la vite dell'arbore verde, poiche questa, con la proportionata, e comoda compagnia di quello, quale per lo più in questo Contado è in terreno piano, e buono maggiormente, ella s'allonga in maniera, e con fretta, che dapoi à guisa di troppo ingordo mangiatore, nõ potendo riceuer alimento sufficiente à tanti apparecchi, si secca, perche la natura della vite è volere più tosto partorire, che viuere, e quãto più se le scema materia, più se le accresce frutto. Cõ questa legge dunque, in potãdo le viti, non sarai abbondante in lasciarci capi, ne in allongarla; ma li capi nuoui d'vn'anno, politi, rimõdi, recisi con taglio alla china, lascierai cadere dal troncone dell'arbore, auuerti à non legar la vite nel medesimo luogo, oue l'hai sciolta, e che l'vltima legatura non sia nel nuouo più di due occhi, ò gemme innanzi, e questa ben stretta nelle viti vigorose, per reprimer in parte l'impeto del mettere, oltre che dietro la ligatura metterà più vigorosi tralci, che vadano in alto sopra li rami dell'arbore, per poter poi l'anno auuenire lasciar cadere giu da' trõchi; Habbi pẽsiero ancora, se la vite è gagliarda, di lasciarli, mediante sedoni, ò segoni detti di sopra, cãpo di cacciar' altri capi per l'anno auuenire, e perche questi capi, quanto anderanno più in alto, cõ l'aiuto de' rami degli arbori, tãto saranno più belli, per far poi star pendenti da tronchi dell'arbore l'anno auuenire; però bisogna lasciar sù'l tronco dell'arbore la più bella rama delle giouini, che ci sia, acciochè li capi vi si possino arãpicare; ma quando li Villani lassano longhi quei capi, che corti à foggia di sedoni si douriano potare, e che ligano nel nuouo la Vite più innanzi de' sudetti due occhi, ouero lasciano cader giu dell arbore del vecchio, che mai si deue permetter all'hora è, che la Vite và in frasca, e non fà capi per l'anno auuenire, e succede, quãdo sapendo partirsi, nõ pensano a' capi per l'anno auuenire, ma solo all'vua, & in questi casi sono tenuti all'emenda del dãno; ancorche inesplicabile, pe'l pregiudicio alla vita della Vite, ò alla sterilità degli anni auuenire; bisogna ancora cõsiderare la vigorosità della vite, qual conoscesi da' capi grossi, lõghi, politi, & occhi spessi; di questa te ne puoi promettere assai, & in particolare puoi lasciarci il più lõgo capo, per propaginarlo l'ãno, che viene ad altr'arbore, iui vicino sẽza Vite, ò cõ Vite vecchia, e per all'hora quasi additandoli il futuro marito, come sposa per l'aria cõdurcela, e racomandarla à quello: queste però, tirelle dette, non bisogna scordarsi di metterle sotto terra l'anno auuenire, & il susseguente poi, appigliate che siano, reciderle dalla madre, perche la Vite di vigorosa diuentaria debile. Dopo vna co-

Potar corto, e sue vtilità.

Del ligar la Vite potata.

Danno, che viene dal potar si male la Vite da Villani quando si partono.

piosa Vendemia pota più corto, per esser le viti col molto fruttare risolute di forze. Se la Vite hà capi corti, e tristi, e tù potala, & accomodola più corta, acciò possa meglio riceuer quel rimedio, che gli applicarai di grasso, ò d'altro, conosciuto, che haurai la causa della sua debolezza: similmente, se dalla brutta scorza rugosa, rognosa, ò piena di bolle conoscerai infirmità, ò Vecchiaia nella vite, tù potala cortissima, e se puoi, alleua Vn capo al piede, ò nel mezo di quella da propagnare, e rinouarla l'anno auuenire. Le Viti, che sono sostenute da arbori, oue non sono fossi si vangano, ò zappano due, ò tre Volte l'anno, & al piede di quelle ancora si semina qual si Voglia grano, come nel resto del campo, e per fede di Costantino Imperatore, trà gli arbori auitati, il seminaruici fà far buon vino, ma nella Vigna si prohibisce, perche per la Vicinanza à terra dell'Vua, riceue dalle biade morbidezza; quelle, che sono sù le ripe de' fossi, se non godono del lauoro, che per altro si fà nel campo, in altra maniera poco si possono lauorare; Vero è, che bisognaria oprare, che le ripe alte de' fossi si gettassero nel campo col palletto ferrato, & à questo modo sentiriano qualche poco d'aiuto. Sonoci Viti altroue, che da se stesse si sostentano, mediante la sua natural grossezza; per contrario si ritrouano di quelle, che si lasciano potate, che sono corcate per terra, e questi sono paesi pendiui, caldi, & assai asciutti. In altri paesi si sostentano sopra traui, ò legni di rouere, dentro a' quali sono conficati altri legnetti, sopra de' quali quasi rami s' accomoda la vite, e questo in questi nostri paesi si potria pratticare, oue per la vecchiaia cadendo Vn' arbore, la pouera vite se ne conuiene perire per non hauer sostentacolo.

Osseruationi nel potare.

Coltiuatione delle viti arboree.

Altra sorte di Viti nõ arbore, ne vigne.

In questo contado io non sò Veder altro modo di sostentamento alle Viti, ò coltiuatione, parlando generalmente, solo la lugliatica, ò tremarina, si conduce sù pergole, ò attorno li Casamenti, oue gode, e del caldo, e dell'altezza, e porge, oltre l'vtile, dilettatione con l'ombra, e verdura, e per la bontà del terreno ortiuo, ò casaliuo, si può allongare, quanto si Vuole, nella grassezza del terreno, se la rende morbida, li porge danno, mentre di questa se ne serua solo per magnar, e per tempo; e se queste viti vorrai mandar in alto con solecito, per hauerne presto la pergola ombrosa, seruiti del modo d'acciecar gli occhi più bassi, detto poco dianzi.

Potar la Lugliatica.

Le Viti hanno la pueritia sino à quattr'anni, la virilità d'anni dieci, la vecchiaia sino à vent'anni, la puerilità, e Vecchiaia si potano corte, l'vna, acciò se gli reprima il vigor dell'allungarsi, e possa ingrossare; l'altra, acciò non se gli dia troppo d'alimentare, e possa mantenersi.

Stati della vite.

Il nuouo della Vite d'Vn'anno si conosce al colore, essendo li capi nuoui Leonato Tanè, chiaro, e quasi rossi, e più politi di quelli d'anni due, quali sono più scuri, e crespi; li vecchissimi sono negri, e rugosi.

Come si conosca la vite.

L'inestar delle Viti è Vn solo modo al sicuro, cioè à bietta, ò col sorcolo, se bene sò, che ancora s'vsa il trasportarne occhi, ma l'hò per assai più difficile del sudetto come si dirà à suo luogo nel trattare d'inserire, L'inestar la Vite di foro in vn salce, ò stoppa, ò cerasa, per hauer Vue senza Vinaccioli, ò Vue mature il Maggio. Confessando la mia ignoranza, non l'hò mai creduto, e prouato, non mai riuscito. Questo hò ben fatto con la triuella gallica, hò inserito la Vite di foro, senza spaccarla, &

la, & ancor'è viua, e frutta, ma non s'appiglia così bene, come col forcolo, e nel tronco spaccato.

Con questo modo di coltiuatione goderà le tua Villa vn'abbondanza d'vua, la quale non solo t'arricchirà, ma ti porgerà copiosa opulenza nella tua casa; poiche questa si conserua verde fino quasi all'arriuo della nuoua lugliatica, e benissimo sopra stuore, ò arelle, in luogo però asciutto, & oscuro, cauandosene ancora col venderla à peso molto denaro, ma solo di bianca, come s'è detto di sopra; L'Vue Angliola, Paradisa, Chiocca, e Montenego sono atte à conseruarsi; delle negre l'vue d'oro, la guiresca, e maiolo; conseruanosi ancor le sudette vue altrimenti, con appenderle al soffitto di qualche stanza oscura, e meglio se legata dalla parte da basso del grappolo, si farà star'alla rouerscia, onde fù cantato.

Modo di conseruar l'vue.

Istis vere nouo cum tota vescere bruma:
Si tamen è viridi palmite sustuleris.

E forsi meglio. Bianca, ma di color di fiamma accesa
Sia l'vua, e nata in montagnola aprica,
Fassi più dolce, e più del ventre amica,
Ne la stanza posata, ò in alto appesa.

Conseruasi ancora quasi ogni sorte d'vua, se quando vendemiata dopo mezo giorno, e nel mancar dalla Luna (il che si deue osseruar ancora nel vendemiar le sudette) s'infonderà in acqua salata tiepida, e poi si lascierà asciugar all'ombra. Queste vue così verdi seruonosi nelle tauole il Verno, e la Primauera, con tanto gusto, quanta marauiglia, e se ne regalano insalate, & altre viuande fredde; conseruasi l'vua ancor lei in aceto; conseruasi secca al Sole, & in Forno, e serue in vna Casa per condimento ne'magnari, in luogo d'vua passa, se bene seccando al sudetto modo la nostra Tremarina, si fà vua passa perfettissima.

Vso nel le tauole.

Nel fine di Luglio raccolta dell'vua non matura farai Agreste, con isparmio del comprar'agrume alcuno, & in ogni modo potrai condire le tue viuande acide, & appetitose; fassi questa in due modi, pesta l'Agreste all'vso solito dell'vua, si ripone in vna tina, leuato, che haurà le graspe, & ogni escremento, si caua, & in vn botticino s'espone al Sole, e tenendolo riempito, vi si lascia tutti li giorni canicolari, ouero subito cauato dalla tina l'Agresto, si fà bollire, leuandone la spuma sino, che sia calato il terzo; L'altro modo ammaccata l'vua, mediante vn setaccio, si cola il sugo; questo s'espone al Sole ardente, posta in catini piccoli, ò piatti larghi, si vedrà, che in capo à trè, ò quattro giorni, si condensa, e sminuisce in maniera tale, che quasi fatta cotognata, si ripone in vn baratto, ò altro vaso, della quale poi stempratone in acqua, ò brodo, quanto vn grano di faua, farai agro qual si voglia viuanda: auuerti però, mentre stà esposta al Sole, à difenderla da pioggie, e rugiade.

Dell'Agresto.

D'vua agreste se ne fanno grostate, minestre, s'inacidisce ogni viuanda di grasso, meglio di magro: si fanno salse verdi esquisite, mentre l'vua è trà l'acido, & il maturo, e massime di lugliatica, con agreste si concia il vino patito già detto.

Vso.

Fassi seruir l'vua per indolcir viuande in luogo di miele, senza spesa, mediante la sappa, ò sabba; Non credo, che l'huomo possa desiderar più gusti di quello, che rende la vite; questa è molto colato, e fatto bollire fino, che cali i due terzi, & è meglio

Sapa.

meglio il peccare in troppo cuocerla, che in non lasciarla cuocere assai; Si conosce la sua perfettione col ponerne due goccie sopra vna carta, se col far star pendente la carta, la goccia non si stacca, è cotta assai; se ancora intinte le due cime de' diti grosso, & indice, e quelli congionti insieme, quando è cotta, nello staccarsi si sente viscosità, e fà quasi fila. Serue la Sapa alla Cucina, e credenza in moltissime occasioni, come à suo luogo si dirà.

Vso.

Fà l'Vua da se stessa vna salsa, ò sapore vtilissimo in vna casa; s'empie vn caldaia di grani d'vua, se gli aggiunge mosto, quanto ne cape, e fatto bollire, come la sapa, si vota à raffreddare in vn bigoncio, poi con vn rame bucato, ò con vn setazzo raro passandolo, si purga da escrementi, e vinaccioli, poi riposto in vn vaso pe'l Verno, acciò non sobbella, e possa seruire quanto mostarda, se gli mistica senape in poluere, che sia stata vintiquattr'hore infusa in acqua, ouero aceto forte, ogni libre 25. di sapore, vna meza libra di senepa è la dosa, poco più, ò meno, secondo il gusto, ò bontà della senepa.

Sapore d'vua.

Quasi tutti li frutti, leuatone la scorza, & il seme, come mela, pera, cotogne, e simili, fatti bollire in mosto col calo sudetto, fanno salse diuerse, e rare, e questi non occorre colarli, ma solo per difenderli dal subbollimento, si mistica no con senepa a modo sudetto, ouero se gl'infonde canella, e garofalo pesto.

Sapori di mosto, & ogni frutto.

Mà doue tralascio la viuanda di mosto detta Sughi, costumata solo in Bologna? questa abborrita prima da'Forestieri, dipoi assaggiata, tanto desiderata; mentre si fà bollire, e schiumare il mosto: in vn'altro vaso si stempera con altro mosto tanti cocchiari ordinarij di farina, queste sono le scodelle del mosto, che bolle, e fattone quasi cola, quando sarà calato il mosto tanto, che possa riceuer la cola fatta, vi si mistica dentro, poi à fuoco lento di nuouo si fà bollire: Da alcuni nell'atto di magniarli s'vsa l'incorporarli pane grattato, che non disdice. Le guscie di melone, leuatone la scorza di fuori, & impassite, ò al Sole, ò in Forno, poi fatte bollire in mosto si conseruano sino alla Pasqua.

Sughi.

Cō bellissimo scherzo si fà entrare vn grappolo di Lugliatica, ò altr'vua, quando è piccola, in vna caraffa, qual'habbia il buco stretto: ingrossata l'vua, & à suo tempo maturata, si stacca con vn poco di ramo della vite attaccato; non può vscire l'vua dalla caraffa, ne si conosce con stupore, come ci sia entrata.

Vn grapolo d'vua in vna caraffa.

Mà chi potrà mai à pieno descriuer l'vtile che oltre il vino, porge all'Huomo questa pianta, le cui lagrime s'vsano da'Contadini per il mal de gl'occhi in tal stagione frequente: vogliono alcuni, che queste lacrime facciano liscia e morbida la carne, e seruono per rimedio ad alcune infirmità della vite, come si dirà a basso; l'vua istessa ben matura moue il corpo, nutrisce, & ingrassa, rinfresca il fegato, gioua al petto, al polmone, & alle reni, e quella che stà appesa, dopo recolta, si priua d'offender con ventosità.

Vtilità della vite per la medicina.

Con le foglie allegra la tauola, e le ripara da immondezze, si tramezano à qual si voglia cosa, che s'habbia da portar fresca, e seruono alla medicina; per rinfrescar le reni, & il capo, applicate intinte in acqua rosa, con fiori di vite si concia il vino patito; con acqua de' sudetti fiori distillata, come si distillano le rose, si dà odore soauissimo al vino, e si fà bianca, morbida, e liscia la carne: Le vinaccie asciutte abbrug-

Vtilità delle foglie.

Delle vinaccie.

abbrugiano, e mantengono continuato calore, con isparmio di legna, oltre che fanno buona, e rara cenere per far lisciuo, e per rimediare alle viti offese, si come infracidite ingrassano, e sanano le viti, come si dirà, e giouano al terreno, col tenerlo solleuato; da tutti li quali vtili eccitato, come potrai trattenerti di non amar le viti, e con diligenza farle coltiuare? tanto più che subito, che comincia à germogliare, ti consola col mostrarti frutto, il quale, come ogn'altra cosa: prima fà fiori, poi ingrossa à poco à poco; vero è che se mentre è in fiore pioue, l'acqua gli è di gran danno, onde scriue Gio: Boemio, che in Franconia vsano osseruar se il giorno di S. Vrbano, nel quale presuppongono, che l'vua sia in fiore, fà buon tempo, perche se pioue, fanno concetto, che debba esser poch'vua; Altri ancora osseruano il giorno di S. Vincenzo; e perciò si legono questi versi.

Presagi della futura vẽdemia.

Vincenti festo si Sol radiet memor esto,
Para tuas cupas, quia multas colligis vuas.

Difesa superstitiosa, ò vana della vite.

Queste Viti con tanta spesa, & industria accresciute, & aggiustate, queste, che producono sì soaue liquore, queste, che con tanto quotidiano gusto, & vtile immenso, danno ricreatione all'Huomo, si deuono conseruare, e difendere da ogni ingiuria; à quella, che dall'aere, ò Cielo viene, se bene sono scritti molti rimedij, ò sono vani, ò superstitiosi; perche il difender la vigna da nebbie, ò brine, con fumo fatto dalla parte soprauento di sarmenti, ò galbano, consideri ogn'vno, che si douria fare in tanta abbondanza, che saria più la spesa, che l'vtile, oltre che ne' fili d'arbori non si può pratticare. Il creder poi, che col cuoio del Vitello marino, ò teschio d'vn Gusso, ò con vno specchio si possa volgere in altra parte la furia d'vna crudel grandine, l'hò per vna pazzia; Anzi da buon Christiano considerando, che il più delle volte questi flagelli sono permessi da Dio per li nostri peccati, ò forsi dal poco guardarsi le Feste sarà meglio ricorrer per rimedio à quella misericordia, che à niuno è mai scarsa, e con rimedij pij, placata Sua Diuina Maestà, procurare di scacciar la maluagità diabolica, con Cere benedette in forma d'Agnus Dei; far benedir'i semi, & i campi con Acque sante, e benedette, non si scordar del suono delle Campane, & in particolare tener ne' campi imagini di S. Christophoro, poiche, come riferisce Alfonso Villegas nel Flos Sanctorum, prima, che questo glorioso Martire rendesse l'anima al suo Creatore, gli dimandò gratia, che oue fosse sua Reliquia, ò Imagine si ritrouasse, quel luogo fosse preseruato da tempesta.

Difesa vera, e certa.

Rimedij alle infirmità della Vite.

Circa poi le infirmità, a' quali la vite, come vegetante è sottoposta, bisogna considerare la causa, se da troppa magrezza, per lo che fanno capi corti, minuti, storti, e le foglie ingialliscono presto, questo si cura ottimamente, con orina humana di sei mesi raccolta, misticata con ceneri di vite, ò sterco di capra, ò pecora, ben digesto, e se non hai orina, seruiti di feccia di vino vecchio; questo stesso rimedio serue ancora alle viti, che non tengono l'vua; se l'infermità viene da troppo morbidezza, ò grassezza di terreno, per la quale faccia, e molti pampani, e senza Vua, ouero marcisca l'Vua auanti maturi à questo si prouede con poner alle radici della Vite cenere di sarmento, ò sabbia, ouero vi si pone farina d'orzo con seme di porcaccia, e se la morbidezza sudetta portasse pericolo col troppo lacrimare di perder la virtù, come auuiene tal volta, se gli spacca la maggior radice, e vi si

pone

pone in mezo vn sassetto. Se fosse la vite offesa da zappa, ò vanga, ò di souerchio storta, con lo stesso cenere di sarmento, misticata con lagrime di viti, ouero morca d'oglio non salata, e bollita al calo del terzo; si fà impiastro raro per simil offese, e si puo seruire ancor di sterco di capra. Se per vecchiaia viene alla vite rogna, bozze, fersa, ò altra infirmità, e tù tagliala; e la sanarai col ringiouenirla, perche aspettane capi bellissimi da propaginare, come s'è detto, & in dubbio vedendo la vite inferma, seruiti di questo rimedio per il più breue, e sicuro, oue le viti pe'l gelo si seccano, non t'incresca auanti il Verno coprirle di terra, perche altroue si saluano in tal maniera. E doue non occorre tal briga, non ti si scorda in ogni modo di far scuoter la neue subito, che c'è sopra, & in particolar delle Pergole, perche oltre il patimento della vite, con causa di dispendio, ti ruina la Pergola. Gli animali, che offendono la vite, alcuni sono minuti, alcuni grandi: dicesi, che sotterrandosi vn ventre di pecora nel mezo della vigna, gli animali minuti vi si riducono, & iui si possono ammazzare, e con la stessa esca si può pigliar vendetta più giorni. Vogliono ancora, che il far fumo nella vigna con letame di bue, ò con galbano, ò con qualche scarpa vecchia, ò con corno di ceruo, ò con peli di Donna, ouero il piantar nella vigna peonia, si difenda la vite da animali minuti. Constantino Imperadore dice, che la cenere di sarmenti, misticata con lacrime di viti, e feccia di vino vecchio, posta al piede della vite, la difenda da vermi, & altri animali minuti. L'vngere il Falcello, con cui si pota la vite, d'aglio, ouero d'oglio, oue sia bollito, ò pestato aglio, ouero gl'istessi animali, che offendono la vite, difende la vigna da rucche, magnacozze, ò vogliam dire cantarelle, da noi dette tagliatizzi, in Latino volucra, *questi animaletti in vero danno grandissimo dãno, ma se sia vero questo rimedio, io ne dubito: Hò ben veduto pratticar lo scuoter le viti, oue si veda con l'osseruatione di qualche foglia recisa di nuouo, & accortiociata, segno, che questo animaletto iui dimora: anzi conosciuto questo, si può cercare in dette frondi, di poco accartocchiate, di tal' animaletto, & ammazzarlo, e doue non si gionge con le mani, e si conosce dalle frondi, che cominciano ad impassire, che c'è questo animaletto, se gli sottopone vn canestrello, ouero vna sporta, ouero il capello, accioche nello scuoter della vite, secondo, che quello cade, si raccolga, e s'ammazzi, ma non si calpesti con piedi, poiche non ben morto, ritorna à far danno. Costantino Cesare dice, che vngendo il falcello con grasso di becco, e sangue di rane, sarà rimedio, che gli animali minuti non offendino la vite; tutti questi però sono danni di poca conseguenza, rispetto a' danni, che sente la vite d'animali maggiori.*

Impiastro rimedio alle viti.

Difesa da animali minuti.

Che il Bue non toccherà fronda aspersa d'acqua, oue sia stato infuso, ò bollito cuoro vaccino, può esser vero; ma come difenderemo la vite dalla capra, ò pecora, il cui dente è la total sua ruina, e questo è il maggior danno, che sia su'l Contado Bolognese, cioè la poca cura, che s'hà, che le viti non siano ruinate da bestiami, & vna volta, che sia rosa da questi, mai più ritorna, e stò per dire, che saria meglio cauarla, e piantarcene vn'altra, che il procurare di crescer quella; tuttauia se la vite guasta è giouine, si può tagliar vicino à terra: detesta Virgilio simil ruina, oue dice.

Difesa da animali grandi.

Ne per altra cagion, e d'altra colpa
In tutti i sacri altar di Bacco il Becco
Sacrificar solea l'antica età.

In darno però pi[a]*nti la vigna, coltiui l'arboreto, auuiti il campo, se non prouedi di difesa, acciò da bestie non siano ruinate le tue fatiche, e da ladri asportati i tuoi frutti, à questo in parte prouederai col circondar il campo, ò la vigna con vna buona siepe: alcuni non contenti, per maggior difesa la duplicano, vna di spine per riparo, l'altro d'altra materia per difesa, e bellezza. Per riparo, e difesa tutto quello, che impedisce l'adito libero, è sufficiente siepe, cioè olmo, oppio, moro, quercia, cotogni, meli, peri, nocciole, e simili: ma questi, se si lasciano andare, si alzano tanto di sua natura, che facendosi rari al piede, rendon la fratta da passare comoda; se si tengono bassi col tagliarli, s'ingrossano in maniera, che seruono per scala à chi vuol sormontare. Non ci sarà cosa più atta per far siepe, che lo spino, il meglio di tutti è quello di Fiume, ò sia quello, che stà verde tutto l'anno, con certe bacche rosse, detto spino de Giudei, ò sia quel bianco detto bulzone: ma perche di quelli poca copia se n'hà, e questi non s'appigliano così in ogni luogo, sarà meglio di tutti per far fratta da difesa, il spino bianco; poiche, oltre la sua densezza per li molti rame, che tiene, e spinosi, e particolarmente vicino à terra, con i quali chiude benissimo ogn'adito, alza ancora in alcuni luoghi rami politi, sù quali si può inserire ogni sorte di frutto, come à suo luogo si dirà: il spino nero fà lo stesso effetto di difesa, come il bianco, ma non è buono per inserire, e se bene riceue ogni inserto, non cresce con prosperità, come si dirà; la raza per non star vnita non difende se non in quella parte oue hà il suo cespo.*

Siepe diuerse

Frà le siepi di bellezza, la Rosa per tutto il mese di Maggio porge grata, e vaga vista, ma poi l'Estate impallidisce: il granato pur ancor'egli fà siepe, ma più bella, che forte, e vuole in luogo soliuo: Il moro d'India d'Autunno fiorito, fà dilettevol siepe. Il ginepro, il lauro regio, il lauro ordinario, che non è buono per la vigna, lo spigo, rosmarino, e mortella, perche non perdono la fronde il Verno, fanno allegra fratta: lo stesso fà il busso, mà l'Estate trasmette vn tal'odore, che offende il capo.

Siepe di ligustro.

Sopra ogn'altro fanno bella, e folta siepe il caurossano, che è il tanto nomato per candidezza Ligustro da gli Antichi, & il sanguinello, poiche di sua natura sono arbusti, che non crescono molto, s'allargano però assai, e chi li coltiua con vanga, & aiuta con grasso, e tonda d'Estate à Luna nuoua, farà fratta densa, e larga tre, ò quattro piedi; queste ogni cinque anni tagliate, lauorate come sopra, ringiouinendo, crescono poi più larghe, e folte di prima.

Tutta questa sorte di fratte si piantano, e quelle, che fanno seme, si seminano; tutte le piante vogliono hauer radica, eccetto li lauri, quali s'appigliano senza radica; quelle, che fanno seme, si caua dalle bacche, e leuatone la corteccia, e la midolla d'attorno al seme, si misticano con cola rara, poi con quella si bagna vna fune vecchia, quale così intenta, si ripone in vn fossatello cupo vn palmo, & iui si copre auanti il Verno; quelli semi radicati in quella fune, già infracidita, à Primauera nascono, e crescono felicemente, e se tardassero vn'anno à nascere, non dispe-

disperar, perche tal volta stanno molto; viene però meglio, che i sudetti semi, e massime quelli dello spino bianco, si ponghino in vaso per Natale, misticati con terra, oue inaffiati, ò fattoci piouer sopra, germoglieranno, se in vna stalla, ò cantina calda si terranno fino à Primauera, e conosciuto, che già si comincino à muouere, si pongono poi, ò à suo luogo, oue vuoi far la fratta, ouero in terra à nascere, per traspiantarli poi l'altr'anno, oue occorre. Questi arbusti accomodati in forma di fratta, se non vuoi, che siano atterrati da neue, ò forzati da bestie, & huomini, ti bisogna con pali, e pertiche, e quantità di venchi tenerli vniti, & in questo ogni Primauera vsarci straordinaria diligenza, che à questo modo, e manterrai la siepe, e difenderai la vigna: Si riparano queste fratte, e si porge difesa alla vigna, ò al campo, se si circonda con vna fossa larga, si fà lo stesso con il farci vn'altra fratta di spini secchi auanti la verde, ò con vna fratta d'arelle, ò con tauole.

Modo per far nascere i spini bianchi & ogni siepe.

FInito il discorso dell'Vua, Mosto, Sappa, ò sapore materie dolci, non credo; che sia per disdire il parlare dell'Api, apportatrici di miele, tanto più, che le pecchie non hanno specie d'altri animali à loro simili, de' quali io habbia à trattare, con quali si possino descriuere, non essendo l'Api, come si suol dire per prouerbio nè vccello, nè pipistrello, & ancora, perche parmi, che l'Api sù'l Bolognese corrano la medesima fortuna nel costumarsi poco, come le vigne, e con poca ragione, per certo, perche se si deue cercare, e preporre quell'vtile, che con poca spesa, e meno fatica reca guadagno, qual è maggior di quello dell'Api, rispetto alla poca briga, che vi e accorre? trà tutti i gusti il più soaue è il dolce, questo l'Api te'l raccoglie, col quale rendi grata ogni viuanda: trà tutti gli huomini vien lodato l'industrioso, e trà gli animali l'Ape sola hà titolo d'industriosa: La più pregiata cosa, che sia al mondo è l'oro, e l'Ape dorata stimasi, secondo Virgilio, la più perfetta à differenza dell'altre di color terreo: Trà gli honori, che à Dio si porgono vno è il lume, & à questo l'Ape ti somministra la comodità, onde si può dire, che il lor frutto è grato à Dio, & à gli Huomini: Trà tutte le dignità la maggiore è la Pontificia, e questa hoggidì l'Ape d'oro te l'addita: Il gouerno delle Republiche stimasi più perfetto, perche le risolutioni fatte da più consigli, douriano esser più sauie; e qual Republica è meglio ordinata di quella dell'Api? l'altre hanno ben sì da questa appreso il primo modo. Che il sesso feminile possa mantenersi con feroce castità, la Republica dell'Amazone l'imparò dall'Api, e però presso loro, la Deà della castità hauea cura dell'Api, e la loro impresa era vn giglio liberato da vn'Api. La singolar Republica Spartana fù il splendor della Grecia, con la prouidenza & vniuersale industria, le quali virtù imparò dall'Api; e se permesse il latrocinio, l'Api ancor loro vanno furando a' fiori il miele. Amasis Rè d'Egitto dall'Api imparò il non voler nel suo Regno gente otiosa, perche ordinò, che in capo all'anno ogn'vno rendesse conto dell'annua opera; così le Api scacciano ancor loro, & ammazzano le neghittose, e quelle che non lauorano, e faticano, il che Solone nella sua Republica Ateniese seguitò. Il viuere, habitare, magnare, faticare, e conuersare in commune, non solo dà segno d'hauer più, che humana prudenza, secondo Aristotele, ma hà imparato à quante Religioni ci sono la vera, felice, e

Dell'Api.

Lodi.

santa vita commune. Il mandar colonie ad habitar' altroue; la Republica Romana apprese dall' Api, quali vediamo ogn'anno mandar sciami ad habitar'altroue. E chi non può scorger in queste inuiolata giustitia, concorde pietà, temperanza, mondezza con incredibile utilità, onde hebbe à dire Xantippo, che haurebbe più tosto voluto seruire per Soldato un Rè d'Api, che esser Capitano d'vn'esercito di Formiche, perche il Rè d'Api senza aculeo denota, che lontano da tirannide, comanda solo quelle cose, che sono concernenti all' utile della Republica; ma il comandare à Formiche, cioè ad huomini, che non sanno, ò non vogliono ubbidire, è gran pena senza speranza d'honore.

Etimologia.

Tralasciato dunque per adesso ciò, che di vero, ò fauoloso si racconta del lor modo di nascere d'un giouenco in questi paesi, totalmente ignoto, dirò, che l'Ape è così detta perche nasce senza piede, ò dalla parola Latina apex, *quasi che sia la sommità, ò il supremo di tutti gli animali, ouero il colmo d'ogni virtù, hà di bisogno principalmente di Casa, e di sito: la casa rotonda, da noi assai costumata, e per l'esperienza lodata di scorze d'arbori, ò d'arbori vecchi, si fà benissimo; ad altri piace più quadra, fatta di tauole asciutte, e vecchi, & ad altri ouata; vuole però in qual si voglia modo hauer' almeno ott'oncie di diametro, longa circa due piedi, chiusa, e sigillata bene dalle bande; anzi calefattata con calce, e sterco bouino (questa parola marinaresca vuol dire chiuder bene le fissure) di sopra si chiude con vn pezzo di tauola asciutta, che la copra tutta, ma inchiodata in tal maniera, che sia facile il leuarla quando si vogli pigliar' il miele, e con auuertenza, che li chiodi non passino dentro, per esser queste nimiche del ferro, ouero conficata con chiodi di legno: se li fanno in mezo alcuni buchi, acciò per quelli l'Api possino entrare, & uscire, e questi douriano esser' alquanto obliqui, per difesa del vento, tanto larghi, quanto basti per capir vn'Ape sola, & un dito lontano vno dall'altro, queste casette, ouero aluearij dentro vogliono esser politissime, libere da ragni, e tarme & auuertire, che di natura, ò per vecchiezza non le generino. Se gl'incrociano nel mezo, lontano una dall' altra vn palmo di mano in due luoghi, canne, ouero bacchette bianche di canepa, acciò meglio vi si fermino li loro lauorieri; questo aggiustato del mese di Maggio, s'osserua il tempo della loro vscita, e se n'accorge, perche alcuni giorni prima si vede, che dalla parte da basso della casetta auanza vn globo à guisa d'vna palla d'Api, conosciuto questo, starai auuertito, che non passerà molto tempo, che sciameranno; se ascoltando con l'orecchio vicino alla casetta, sentirai maggior sussurro del solito, sono per uscir di corto; con più diligente; e certa osseruatione guarderai sotto la casetta, e se ci ritroui certe cartilagini rotonde, quali come quelle, che coprono le stanzette, oue l'Api sono nate, vengono nel loro vscire gettate à basso, e restano sopra la tauola, ò muricciolo, oue è posto la casetta, sarà segno certo, che moltiplicate, se n'vsciranno in breue; e però procurerai, che di questi giorni sospetti, alcuno lauori nell' horto auanti il mezo giorno, circa due, ò trè hore, oue sono vicini gli Aluearij, qual subito auuedutosi dell'vscita dell' Api, possa con suono, ò poco strepito dargli occasione di fermarsi ad ascoltare, se il suono sarà poco, si poneranno in ramo basso, se molto, in alto; peroche se bene sono varie l'opinioni circa il lor' udire, in ogni modo vediamo, che al suono si fer-*

Qual debba essere l'Aluea rio, ò casa dell' Api.

Tempo, e modo d'osseruare lo sciamare.

si fermano, stá poi, che temano dell'aria percossa dá quel strepito, ò stá, che effettiuamente odano, io mi rimetto al vero. Da molti vien'osseruato per intentione di far bene la loro vscita verso Leuante, si come per male il lor andar verso Ponente: Da altri accortosi della loro prossima vscita, viene bagnato vno de' circostanti arbori con vino, ò acqua melata, ouero ci preparano vicino vn frascone di quercia, pur bagnato come sopra, acciò da quell' odore, stano inuitate à fermarui si; altri vi pongono la casetta destinata per noua stanza, volta alla rouerscia, vicino; fermatosi poi queste, ò vicino à terra, ò sopra vn arbore alto, subito il diligente custode procuri d'accarezzarle, con sbrofarle d'ottimo Vino, il quale non solo le fà pacifiche trà loro, caso fossero in guerra, ma le rende quiete, e domestiche in maniera, che comporteranno, che con sega, ò falcello si tagli il ramo, oue sono ferme, e si porti in terra, con la maggior destrezza possibile: potrassi questo fare tutto con qualche interuallo d'oro da poi, che saranno ferme, & in questo mezo si prepari la casetta nel sudetto modo, caso non fosse preparata, sbrofandola ancor lei con buon vino, e fregandola con timo, ò melissa; ò fronde di finocchio, ò magiorana, ò saluia. L'Erera, dal quale, come da natiuo di Spagna, oue ci attendonò, e fruttano assai, questi animaletti, hò cauato molti di questi documenti dice in oltre, che il bagnar la casetta d'orina humana, fà che l'Api correndo à quell' odore subito ci entrino, e la ragione può essere pe'l gusto salso, che hà l'orina, grato ad ogni animale, e così in qual si voglia modo fatta odorifera, l'auuicinerai à l'Api dalla parte di sopra della rama, che vedrai, che da se stesse, c'entraranno; mà caso differissero, con vn poco di profumo fatto d'erbe odorifere, ò di cenci, intinti in sterco vaccino, le affumicarai, solecitandole al possesso della nuoua habitatione.

Che si debba fare quādo sono vicino allo sciamare, e dopoi.

Il sito vuol'esser sopra il tutto, oue non risuoni Eco, esposto verso il leuar del Sole del Verno, oue stano qualche arbori, per poteruisi fermare li sciami, ouero oue.

Sitō per Api

Adombri nell'entrata vn'alta palma,
O saluatico oliuo, accioche vscendo
Col Rè gl' vsciami nuoui à Primauera
Il Rio vicin gl'inuiti à rinfrescarsi,
E le fiorite frondi a porsi ad agio.

E perche de' sudetti arbori ne siamo priui, ci seruiremo di sambuchi, mandorli, ò altri arbori odoriferi, e questi staranno bene dalla parte meridionale, per difender gli alueari l'Estate dal gran caldo, con auuertenza però; che ne da questi, ne da altro herbaggio siano l'Api impedite in maniera, che non habbiano la libera entrata, & vscita dalle casette, per andar alla pastura, perche ogni poca cosa gl'impedisce, e perciò si dice, che oue pasturano Api, non ci bisognariano Pecore, ò altro animale, perche oltre ruinano i fiori, e la lor puzza offende l'Api lasciando la lana tal volta attaccata à sterpi, & herbe, questa à guisa di ragna s'intrigano l'Api, e si perdono, però Virgilio ancora.

Arbori dilettevoli per Api.

Non v' entri il vento, e non li vieti mai,
Che non portino i frutti à la lor stanza,
Non sian da Capre guasti i varij fiori,

E dà Pecora meno, e la Giuuenca,
Che và pe'l campo errando, non atterri
L'herba, e sparga la rugiada in terra.

In luogo del ruscello, per abbeuerar le pecchie, lodato da Virgilio, non potendo esser simil comodità per tutto, seruirà vn fonte, ò altro sortiuo, e se questi fossero assai cupi, con sassi, e legni nell'acqua si porge comodità all'Api di bere, senza pericolo di naufragio; in difetto delle sudette acque, è necessario aiutarle con acqua di pozzo. Dalla parte posteriore vogliono questi aluearij esser vicino à qualche muro, che li difenda da tramontana, e stanno bene, se sia possibile, nella più bassa parte dell'orto, acciò le Api cariche, più veloci vi giongano; Il giardino di fiori è molto proficuo, & hò prouato, che il miele, che faceuano l'Api in vn mio horto, auanti ci fossero fiori, non era di sì buona qualità, come è hora, che c'è vn giardino, in luogo del quale potrà succedere qualche prato comodo, poiche de' fiori di quello molto si dilettano: vero è, che i primatiui fiori delle cipolle, come narciso, giacinto, tromba soriana, e corona imperiale ricreano, e rinforzano l'Api, che fossero per il passato Verno deboli, e però in difetto di questi, prouederai al tuo horto vicino all'Api, di rosimarino, viole, e mandorle, che fioriscono presto; per fiori tardiui viene lodato la faua, quale se seminarai à Luna nuoua, potrai conoscer, se è vero, che sempre faccia fiori, conforme la volgar opinione, e saria, quanto desideri per seruitio dell'Api; la buglosa, la boraggine, il trifoglio, le zucche, le rose, lo spigo, il puleggio, e la maggiorana, & altre herbe odorifere, sono ottimo pasto per le Api; l'assentio, il ginepro, i fiori di persico sono tristi.

Vtili al l'Api i fiori de prati, e delle cipolle.

Herbe grate al l'Api.

Circa il tramontar del Sole porterai la casetta sù la tauola, ò muricciuolo, vicino all'altra, oue è vscito l'vsciame, ma non tanto, che si tocchino, sottoponendoui pezzetti di legno, acciochè l'Api solo possino vscire ancora dalla parte da basso, ma non tant'alti, che altri animali possano entrarci, coprendola di tegole, acciò dall'acque non siano disturbate, ligandola à palo, acciò da venti non sia scossa, e con catena al muro, ò al vicino arbore, acciò non sia rubbata, e farla star pendente innanzi, acciò l'acqua delle pioggie non entri per i fori; notato poi questo giorno, auuertire, che da iui à dieci, ò dodeci altri, dall'istessa casetta vscirà vn'altro sciamo, e per questo si può apprestare vna casetta più piccola, perche il più delle volte sono minor quantità. Crederei, che meglio si difendessero da lucerte, ò serpi, ò altri animali sopra vna tauola, che sopra vn muro, perche vorrei, che la tauola fosse sostenuta da due soli piedi, ò pali à mezo de' quali fosse inchiodato vn pezzo di rame, ò latta, à foggia di cartoccio, acciò prohibisce à simili animali l'arampiccarsi più oltre. Da due sorti di calabroni si deuono difender vno del color dell'Api, qual le piglia, e porta via; di questi si deue osseruare la loro stanza, che sarà in qualche arbore buco, non molto lungi, & iui abbruggiarli, altrimenti à poco, à poco le misere restariano spente; da gli altri di color negro, se bene non ammazzano l'Api, ma solo si mangiano il miele, in ogni modo col far li buchi della casetta piccoli, si prouede, che non possono entrare à godere le altrui fatiche; anzi, mentre questi si forzano d'entrarci, si possono comodamente ammazzare con vna bacchetta, in capo la quale siano trè stimoli al pari; bisognaria ancor difen-

Quādo, e come si debba seruare l'aueario.

Difesa dell'Api.

fenderle da rondini, ò rondini, ma è impossibile. Se dopo, che saranno state nella nuoua casa alcuni pochi giorni, se ne partono, e tù prouedeci d'altro alueario, profumalo con altre herbe odorifere, e ponele in altro sito, ouero se potessi hauere il loro Rè, tagliaci l'ali. Auicenna insegna il ponere vn' Ape d'oro, ò dorata nell' alueario, forsi che credendo il loro Rè, non si partino. Questo stesso erami stato prima insegnato da esperto guardiano d' Api. Sono amicissime del bue, perche si dice, che del corpo d'vn Toro Aristeo facesse nascere l'Api, e però il profumo di sterco di Vitello lattante, per affumicar le casette opra, che non si portano.

Rimedio acciò non partano.

Ne' siti montuosi più, che ne' piani si conosce tal volta dal veder' alla pastura ne' prati fioriti, ò à bere ne' ruscelli, che ci sono sciami d'Api non molto lungi; per ritrouarli si pone in luoghi sudetti, da queste frequentati, vn pezzo di canna grossa lungo vn palmo, la quale sia bagnata dentro di vino, ò acqua melata; s'osserua, che tratte dall' odore della dolce esca, ce ne siano entrate dentro da quattro, ò cinque, poi si chiude con legno, ò con dito la canna, indi lasciato vscire vn' Ape, quella si seguita fino, che si può, e perduta di vista, se ne pone in libertà vn'altra, qual pure si seguita nell'istesso modo, e così facendo, queste t'insegnaranno lo sciame, dal quale potrai cauare, e miele, e cera, e forsi l'istesse Api se fossero in luogo asportabile come in vn tronco d'arbore.

Modo di ritrouar Api.

Le tarme sogliono esser' infeste all' Api, à queste si prouede con profumo di rami di granato, e fico, e col tenerci sotto semola, però che queste scacciate dell'Api, ci cadono dentro, ne quelle potendosi suiluppare, per ritornar'al dolce dannificare, ci si fermano fino, che dal custode sono morte.

Difesa da tarme.

Se si conoscesse nell' Api indispositione dal minuto sussurro, ò dal poco vscire in campagna, ouero mortalità dal veder la morte, che loro stesse portano fuori, il profumo di sterco di Vitello lattante è raro, ouero dargli da magnare miele misticato con vino di granate, ouero li fiori stessi di granato pesti, e datoli entro le casette, quali non solo le sanano da ogni infirmità, ma discacciano li ragni; similmente il spruzzarli per li buchi, e per la parte da basso dell' aluueario vn poco d'aceto rosato, le risana.

Infirmità.

Il sedare le risse, e le discordie, che tal volta nascono trà sciami, e massime trà gli aduentitij, e le prime padrone del sito, credo sia meglio la separatione, che il cercare il Rè seditioso, & ammazzarlo: sarà bene ancora lo spruzzo di vino, il qual, come s'è detto, le rende pacifiche.

Pacificarle.

Se non voi dall' Api esser ferito, lauati mano, e viso in acqua, oue siano bolliti fiori di malua; se bene si dice, che mai offendono il padrone; Sono le Api nemiche delle Donne, anzi se vi s'auuicina Donna, qual di corto habbia hauuto commercio con Huomo, la feriranno di sicuro, sì come pugneranno l'Huomo vbbriaco, sporco, e che habbia mangiato aglio, ò cipolla, ò altra cosa puzzolente, ò che hauesse sopra di se odori.

Rimedio per non esser punto da Api.

L'Inuerno in questi paesi freddi s'vsa riponerle in casa, ò à coperto, & in luogo caldo, ò esposto al Sole: meglio in cantina sopra le botti, perche qual si voglia sciame debile, ammalato, ò con poco miele da viuere, si manterrà facilmente fino à Primauera con l'odore del sol vino: conoscerai il suo vigore, e copia di viuere dalla grauezza delle casette; da poi che queste, quì non si costuma, che s'aprino, come altroue; se l'aluueario dunque sarà graue, non ti pigliar altro fastidio di gouernarle, se leggiero, se gli stilla per li buchi miele con vino, ò sapa, ò se gli danno da

Conseruarle il Verno.

no da magnare fichi spaccati; ò sapa in Vna canna spaccata, posta auanti l'alueario. Dice l'Erera, che il poner sotto la casetta Vna galina arrostita, con tutte l'intestina, le mantiene mirabilmente, e si vede, che in breue non ci resta altro, che l'ossa; se col gouerno si rendessero neghittose, e dapoche, dice Costantino Cesare, che bisogna con fumo dall'alueario scacciarle, venuta che sarà la Primauera. Ogni sciamo per ordinario in capo all'anno ne manda fuori due, tal Volta il primo in capo à due mesi ne manda fuori vn'altro; ma quest'Vltimo per la breuità del tempo, c'hà da prouederſi di Vittouaglia per lo Verno, ò resta debile, ò perisce, da che si vede, che in Vintidue giorni nascono, e crescono l'Api. Nel comprar'Api habbi auuertenza, che siano del color d'oro, piccole, e longhette, perche le negre pilose, e rotonde, hanno del saluatico, e sono triste. Volendo portar'Api da vn luogo all'altro, si pone la lor casa in Vn sacco di notte tempo, e nel principio del Verno, ò della Primauera; siano portate da persona agile, e gagliarda, che la porti senza dibatterla, ma in ogni modo sentono assai la mutatione dell'aria.

Quali debbano esse-re l'Api.

Modo da portar l'Api.

Varietà d'*Auttori* circa gli aluearij.

Resto confuso dal consigliar di certi Auttori, che si faccino le casette in maniera, che si possino aprire, acciò di quando, in quando si nettino, e liberino da tignole, ragni, ò altro animale noceuole; e pur Costantino Cesare ordina, che si ponghino l'Api in luogo non molto frequentato da Huomini, la cui compagnia dice, che gl'impedisce il lauorare; sì come io credo, che con l'aprire, e chiuder della casetta, si possono guastare le loro fabriche, con le quali, con esatta diligenza, chiudono ogni spiraglio.

Raccõto mirabile d'*Api*.

S'affatichi pur ciascuno in raccontare dell'Api cose marauigliose, che io con vn solo racconto à me auuenuto, non mendicato, ò letto, farò palese il loro intelletto, simile all'humano. Consideraua tal Volta, come queste dipartendosi di lontani paesi, se ne Venissero ad alloggiare in Vn'arbore, qual solo trà mille in quelle parti si troua atto, fatto dalla natura, ò dal caso, à riceuere questa colonia di nuoui habitatori. Dopo questi discorsi osseruai (mentre stauo in Villa ad Vna finestra leggendo) Vn'Ape volatizando à canto il muro lontano da questa finestra da trè braccia, e dal nuouo susurro più tenue del solito, à guisa di quello di Zampana, quasi dubitai da prima se era Ape, poi meglio riconosciutala, non ci feci più riflessione: Quando eccoti d'iui à pochi giorni, mentre pure stauo à questa finestra, sentendo Vno strepito, e rumore, m'accorgo, che sono Villani, che suonano all'Api, quali venendo verso me, subito s'attaccorno nel muro giusto, oue li giorni antecedenti haueuo veduto la sudetta sola Ape: Stupendo io, e li Contadini, (de' quali alcuni l'haueuano seguite di molte miglia) ne sapendo, che pensiero fosse il loro con lo star sopra quel muro, frà poco c'accorgessimo, che pian piano per alcune strette fissure trà le pietre entrauano nel mezo di quello, oue effettiuamente tutte in breue si nascosero, con non poca marauiglia d'ogn'Vno, poiche iui non si Vedeua segno, che in tal muro fosse luogo capace di questa moltitudine, di che, ancorche io padrone, n'ero ignorante. All'hora m'accorsi della prudenza di queste, quali, auanti partono dal luogo, che per qualche molestia, ò discomodità vogliono abbandonare, mandano auanti esploratori, ò forieri à preparare la stanza, e questi era l'Ape, che col picciolo sussurrare, forse publicaua la Venuta di

questi

questi habitatori, e col tratteneruisi, osseruaua se il luogo era pericoloso d'esser infestato, ò danneggiato. Il Falconi m'accerta, che mancando vittouaglia ò fiori vicini, queste mandano altre Api à cercar lontano: imparai ancora, che non amano tanto l'espositione al Sole il Verno, poiche di sua elettione si fermarono in luogo tutto esposto à Tramontana: m'accerta anco questo il vederle fruttuar oltre modo in Polonia, e Moscouia, paesi freddissimi, oue gli habitatori, col solo miele arricchiscono, senza vsarli carezze, e cerimonie; poiche in quanti arbori buchi vi sono, dentro vi si trouano Api. Queste Api donatemi dal Cielo, il prim'anno non sciamarono, segno è, che il luogo era capace di molte, contra chi dice, che le giouani, nemiche delle vecchie, se n'escono. In second'anno, per pigione della casa, m'honorano di due parti; il primo de' quali posto nell'horto vicino all' altre, che iui in aluearij haueuo, furono dalle prime patrone del sito con guerra buona parte morte; si che fui forzato, allontanandole con le seconde, ponerle in altro luogo; puossi mai considerare, che in animale si piccolo regni tanta virtù, tante attioni mirabili? sperarei vna simil annua recognitione di due sciami perpetua, se non ne fossi distolto dalla fede di Virgilio; qual non vuole, che viuino più d'anni sette. Ma tutto è niente rispetto à quanto m'accadde l'anno passato 1642. quando il dì 12. Settembre, mentre quieto me ne godeuo la Villa, fui auisato, che l'esercito del Duca di Parma era à S. Cesario, iui distante quattro breui miglia, e già alcune truppe haueuano cominciato à scorrere su'l Bolognese, mentre stauo dubbioso se douessi creder tal noua; Essendo già venuta la notte, fummi detto, che l'Api del muro con insolito susurro strepitauano, di che accertato, & hauendo di poco letto mentre componeuo questo, in Vlisse Aldrouandi, che auanti, che i Greci assalissero la Città de' Troiani, le Api haueuano, fuori del lor'ordinario, e naturale, strepitato, e predetto la futura strage; mi risolsi, con questo auuiso, ritirarmi con la Famiglia, con questo volume, e con alcune cose più care verso la Città, e poco dopo la mia partenza giunti i Soldati di detto esercito, passorno, con notabil pregiudicio di certe cose, che per la breuità del tempo non potei saluare; e se alle persone non succedette ingiuria, tutto si deue attribuire alla misericordia di Dio, quale si degnò col mezo dell'Api auuisare del pericolo, e della necessità della fuga. Ecco dunque, come ancora s'ingannauano gli Antichi in tutte le loro attioni superstitiose, dicendo, che l'Api sono di male augurio; ma come può auuenir questo da cosa, che porta vtile? & io hò prouato il contrario; crederei più tosto, che il molto frutto, e moltiplico dell'Api fosse segno di retta, e buona intentione, e di pace, e concordia nelle case, ouero, che possano seruire per Astrologia a' Contadini, come quelle, che conoscendo il mal tempo non escono, ò si dilungano poco da casa. Sono l'Api inuero innocenti; ma quando con ragione s'adirano, mentre le viene leuato il miele, ò sono molestate da huomo, ò altro animale, si priuano volontariamente di vita, per farne crudel vendetta, e la fanno con tanta attrocità, che Ermonace dall'Api, perche voleua rubbar' il miele, fù morto; e come il Falconi racconta, sù'l Piacentino vn Cauallo fù amazzato dall'Api. Ne si può attribuire ad impietà, che seruissero al crudel'Apostata Giuliano; per martirizar Marco, mentre vnto di miele loro fù esposto, perche le semplici si credettero, che egli il miele

Superstitioni antiche e false dell'Api.

L'Api segno di pace in vna casa.

Presaggio di mal tẽpo.

L'ira dell'Api.

miele haueſſe lor rubbato. Scriue per contrario Surio; che rubbando vn ladro certe Api, che apparteneuano alla Chieſa di S. Medardo, coſtui aſſalito dall'Api, fù talmente moleſtato, che fù forzato à ritirarſi in Chieſa auanti l'imagine di detto Santo; & iui dimandato perdono, & ottenuto con la benedittione, che quell'imagine gli dette, reſtò libero dall'Api.

Sarianoci di molti, e molti ricordi da dare, circa il gouerno dell'Api quali ancor nel diſcorſo de' meſi ſi reciteranno, ſe bene da' noſtri Contadini non ſi prattica no, allegando, che ſe l'Api douranno far bene, lo fanno, ſenza tanti vezzi, e con quelli ancor vanno à male; ragione in vero, ſe bene di Villano da poco, è però da alcuni conſiderata, anzi ci aggiungono, che il frutto dell'Api non è tanto, che meriti il perder tempo d'vn'huomo di non far'altro, come ſuccederebbe, ſe ſi voleſſe eſſequire, quanto hanno ſcritto gli Antichi: Tù però con lo ſtar'in Villa potrai hauer cura, che almeno le ſudette coſe ſiano in parte oſſeruate, & in particolare circa del cuſtode auuertire, che ſia huomo da bene, caſto, e polito; ò pure quello, che da te ſteſſo puoi far per tuo diporto, non c'hauer renitenza, come volteggiando di quando, in quando attorno à gli aluearij, con la bacchetta in mano armata di ſtimoli, di ſopra deſcritta, non ſolo per amazzar li calabroni, ò altro animale con quella; mà ancora ſciamate, che ſiano l'Api, ammazzar li fuchi, quali ſono Api poco più groſſe dell'altre, e ſi conoſcono, oltre la groſſezza, che ſono negre, e non lauorando, non ſono mai cariche di miele, ò cera, e però non ſeruendo in altro in queſta Republica, che per riſcaldare, e couar li parti fornito quel tempo ſono ſcacciate dall'Api fuori de gli aluearij.

Qual debba eſſer' il cuſtode.

Che ſiano i Fuchi.

Ignauum fucos pecus à præſepibus arcent, diſſe Virg.

Quaſi porgendo comodità, mentre contraſtanno l'entrata de' buchi, al padrone d'ammazzarli, acciòche il Verno non godino neghittoſe, le fatiche altrui, & ogni poca quantità di queſti baſta per couar li parti di Primauera; con queſta diligenza t'aſſicuro, che ne cauerai vtile, e comodità grandiſſima. Raconta Varrone, che à certi due Fratelli Spagnoli il Padre laſciò ſolo vna picciola caſetta, con vna bifolca di terreno, queſti, mediante vno ſciame d'Api moltiplicate, circondarono d'aluearij la caſa hereditaria, poi ſeminarono il picciol campo di Timo, Citiſo, & Apiaſtro, con la quale diligente Agricoltura diuennero ricchiſſimi, perche cauauano ogn'anno più di dieci milla ſeſtertij d'entrata di miele, onde Perſeo.

Non ſi ſatiano mai l'Api di Timo.

Non t'inganni però l'auaritia col ſudetto eſempio, in voler tener di più aluearij, che poſſa il tuo horto, ò prato circonuicino paſcere; perche non ſiamo in Iſpagna, copioſa di paſture abbondantiſſime, e potria eſſer, che in vn'anno ſterile di rugiade, e per ſiccità ſtraordinaria, cauſata da ſcarſezza di pioggia periſſero tutte.

Cauar' i Faui.

Ingrato, e crudel modo è quello, che ſi coſtuma sù'l Bologneſe, & altre parti di Lombardia, nel leuar li faui del miele dalle caſette, ò aluearij; s'accende vn fuoco con paglia, ò ſarmenti, poneſi per vn poco ſopra quella fiamma la caſetta, tanto, che le miſer' Api, che ſono nella parte baſſa, abbrugiate, ſe ne muoiono, poi leuata la tauola, che dalla parte di ſopra chiude l'aluearto (e perciò diſſi già che voleua eſſer'inchiodata debilmente) con pala tagliente, ò vno di quelli ferri, che ſtanno

al calce dell' aſtà de' noſtri biſolchi, ſtaccando detti faui dal legno, e rompendo ogni lor ſoſtegno, ſi fanno cader, con l'Api ſommerſe nel miele, in vn bigoncio, ò in vn catino, ò in vn vaſo da bucato; ſe le vendi non occorre altro, che peſarle; ſe vuoi cauarne il miele per vſo di tua caſa, biſogna, che da vn canto, e nella parte da baſſo del vaſo ſia vn buco, per doue poſſa vſcire il miele, con qualche impedimento di vaſo rotto, ò panno lino raro, acciochè il buco non venga chiuſo da cera, ò altra coſa, che impediſca la facile vſcita del miele; ſuccederà meglio, ſe i faui ſi pongono in vn ſacchetto di tela rara, fatto in quella forma da colare il vino; li Contadini ſi ſeruono d'vn caneſtro fatto di vinchi, qual habbia il fondo in punta. In qual ſi voglia delle ſudette coſe, che ſi ponga, ſi laſcia vſcire il primo miele, che da ſe ſteſſo ne viene, e queſto è il meglio; quando per aria freſca non colaſſe, ſe gli fà ſentir vn poco di calor di Sole, ò di Fuoco; quando non ne venga più s'ammaccano, e ſtringono li faui aſſai con mani, e così tornerà à colar di nuouo il ſecondo miele, qual fornito d'vſcire, ſe li faui non ſiano in vn catino, vi ſi pongano, poi coperti d'acqua tepida, di nuouo ſi torna à ſtringerli, e miſticarli aſſai con mano in dett'acqua, e vi ſi laſciano infuſi per hore 24. quale colata, rieſce acqua mellata, & acciò non ſi corrompa, ſi fà bollire ſino al calo della terza parte, con ſchiumarla. La cera fatta bollire, e dileguare in altr' acqua, deponendo l'Api morte, & ogn'altro eſcremento nel fondo del caldaio, ſi cola in acqua tepida, raffreddandoſi s'inſodiſce, e reſtarà belliſſima di colore, ſe farai bollire con eſſa melega, ò paglia.

Separar il miele dalla cera.

Far l'acqua di miele.

Della cera.

La ſudetta vendemia di miele, non ſenza qualche tenerezza, per la compaſſione di queſti animaletti hò raccontato, e tanto più, perche queſta barbarie non ſi coſtuma, che in queſte parti, ed è poſſibile, che il benigno ſangue Bologneſe non ſi riſoluerà vn giorno di cominciar à pratticare il modo da gli Antichi, e daltri paeſi d'hoggidì coſtumato, cioè di leuar il miele, ſenza la morte dell'Api? Puoſſi alzare la tauola di ſopra, che leggiermente conficata, copre l'aluearìo, e ponerci ſopra vn' altra caſetta; dalla parte da baſſo con fumo ſi procura, che le pecchie, abbandonando la propria caſa, ſi ritirino in quella, che odorifera ci hai preparato; come t'accorgi che queſte ſiano partite, e tù con vna tauola chiudi, che non poſſano ritornare, e li buchi ordinarij, oue à mezzi la caſetta eſcono l'Api, habbi chiuſo con vn pezzo di vaglio, acciò habbiano reſpiro, ſenza potere vſcire: poi cuſtodite in diſparte leuane due volte l'anno miele, con queſto modo: la prima di Giugno, venti giorni dopo, che haueranno ſciamato, e laſcia de' faui nell'aluearìo la quinta parte, con auuertenza, che non ſiano guaſti li ſuoi belliſſimi ordini, ritornando poi la caſetta, oue hai ſerrato l'Api, ſopra l'altra, che hai ſmelata, laſciale in libertà, che le vedrai ſubito ritornar nell' amata habitatione: Deueſi però in tal'occaſione purgar l'aluearìo da tignole, ragni, ò immondezze, che vi foſſero; e sbrofati di buon vino, chiudere, & accomodar come prima; l'altra volta farai nello ſteſſo modo, circa il principio d'Ottobre, ma non leuar, che la metà de' faui, acciochè reſti da mangiar per l'Api il Verno. Puoſſi anco laſciar nel coperchio della caſetta vn buco, quanto c'entraſſe vna mano, e quello con vn cocchiume da botte chiudere, poi a' tempi ſudetti in luogo di leuar detta tauoletta, leuar detto cocchiume, e farle vſcire, e ritornare per detto buco; in caſo non haueſſi altra ca-

Altri modi di ſmelare

setta, non ammazzar però l'Api, ma per forza di fumo falle entrare in vn sacco, posto per di sopra al modo, che s'è detto della casetta, qual se stesse largo per forza di qualche cerchietto, saria meglio; e se ne meno vuoi far questo, e tu scacciale totalmente con fumo, e lasciale andar per la campagna più tosto, che ammazzarle, forsi, mentre queste si trattengono, ò suolazzando, ò ferme sopra qualche ramo, hauraì campo di leuarne prestamente quelli faui, che vorrai, e ritornata la casetta à suo luogo, c'entraranno. Per far questo comodamente, e con prestezza, si potria lasciar vna parte di detta casetta, che si potesse aprire, ò conficata con leguetti, quali con tanaglie si potessero leuare, ò con vncini chiusa si potesse, aperti quelli, asportare, e così con maggior prestezza, con taglienti coltelli quella parte di faui, che vorrai, potrai leuare. Con alcune friuole ragioni si scusano i nostri Villani dalla discortesia, che vsano con le pecchie, con dire, che se ci si lascia poco miele, ò se ne muoiano il Verno, ò bisogna con spese gouernarle; se ce ne si lascia assai, che queste perduto l'amore di fabricarne, per vedersi leuar le loro fatiche, si fanno e pigre; vengane, che si voglia, non esser'ingrato à chi t'è tanto cortese; e non permetter, che si possa dire, quanto dell'Api cantò l'Ariosto.

Così, ma non per se, l'Ape rinoua
Il miele ogn'anno, e mai non lo possede.

Del miele, e sue vtilità nel l'Agricoltura.

Ma passiamo à discorso più dolce. Il miele, detto da alcuni sudore del Cielo, da altri saliua delle Stelle, da altri sugo della purgate Aere; à che non l'vsa l'huomo? serue per beuanda in luogo di vino, come s'è detto (ecco che calza bene il suo discorso dopo il vino.) Per seruitio di campagna, se vuoi mandare sorcoli, da noi detti sudetti, per inserire in parti lontane, subito tagliati, e posti in vna canna piena di miele, si conseruano verdi, freschi, & atti al seruitio, come se fossero staccati dall'arbore all'hora. Volendo lauare vn panno lino, che sia ricamato di seta colorata, bagnasi prima il ricamato con miele, quale preserua il color della seta da offesa, che gli potesse venir dal bucato. Non è per certo nell'vso della medicina ingrediente più sano, ne più frequente del miele, à pena nato l huomo, s'vsa di ponere miele sotto la lingua del bambino, acciò non torni à congiungersi con la carne, da cui dall'Alleuatrice è stata staccata, si che il miele aiuta à non esser balbuciente; per se stesso, ò indurito, fattone supposto, ò beuuto, muoue il corpo, e netta lo stomaco da ogni immondezze, e massime se accompagnato con aceto, e fattone Ossimele nel modo detto di sopra; il qual nettare, che è chiamato abstergere; *effettua ancor di fuori nel corpo, mentre col miele si liberano le piaghe ancora da superfluità immonde, oltre di ciò applicato ne' mali di costa alla parte offesa, le apporta giouamento; ne è infruttuoso il considerare, che il miele, ò l'acqua melata libera gli occhi da catarri, e la cera illumina le tenebre, rendendo ad onta della natura il veder à gli occhi; gli effetti poi buoni, e diuersi, che causa il miele ne' nostri corpi, perche fora longo il recitare, lascierò pensare dal vederlo nelle medicine hor misticato con Rose, per rinfrescare, hor con Aceto, per astergere, hor con Absintio, per nettare il ventricolo, hor con Isopo, per riscaldare, e simili, mà solo dirò, che sino dopo morte seguita in aiutar l'huomo, perche in luogo d abbrucciare i cadaueri, s'vsò il commetterli alla custodia del miele, e fà gli altri quello*

Nella medicina.

del

del grand'Alessandro, di che me n'accerta Publio Statio, quando cantò.

Duc, & ad Aemathios manes, vbi belliger orbis
Conditor, Hybleo perfusus nectare durat.

Quindi è, che nelle dispense s'vsa il serbar carni, pesci, oua, e simili, in miele; Mà che occorre à dire dell' vso de' Medici? mentre da se stesso sia d'allungamento di vita, à Vecchi, onde addimandato vn decrepito, come s'era gouernato, disse, con l'Vngersi di fuor i il corpo d'oglio, e dentro di miele; & Ateneo racconta, che accostandosi le Feste di Cerere, fù vn Vecchissimo, à cui era imminente la morte, pregato dalle Donne, che procurasse di sopravenire, tanto, che non li conturbasse queste feste, à che volendo condescendere, si fece portare vn vaso di miele, e solo di quello mangiando, sopravisse, e fino, che le feste furono compite, e fino, che durò il miele nel vaso. L'istesso afferma, che il miele, e pane era solito cibo de' Sapientissimi Pitagorici, & Aristosero, dice, che quelli, che nel mangiare vsano miele, viuono sanissimi. Il miele è antidoto non solo contra ogni veleno, ma in particolare contro li funghi; Ammazza il miele mirabilmente li pidocchi, & ogni lor seme. In qual parte del corpo humano siano caduti i peli, il miele li fà ritornare, ouero crescere, e meglio serue l'acqua destillata da miele. Il miele salato è di tristissimo gusto, e pure in si mala conditione se ne serue da poner sopra le zinne delle Donne, acciò li Putti lattanti le abborischino; E sì come non tutto il miele è raccolto dall'Api, ancorche sia stato detto,

Contra veleni, e pidocchi.

Mater mellis Apis veris prænuntia floris,
Rosciduli lectrix flaua, laboris amans.

Così ritrouasi il miele fatto di rugiada, detto Roscidum *in Latino, e però l'Aldrouandi, e Gio. Nardi nel Libro* De Rore*, riferiscono, che sopra Apollonia in Africa certe genti, chiamate Zizanteri, raccolgono fiori, e ne cauano miele in copia, quant' Api; il che mostra esser stato noto ad Auicenna, quando disse, che gli Huomini raccolgono quel miele, che à tutti è manifesto, e scoperto; ma l'Api raccolgono quello, che è occulto, e recondito ne' calci de' fiori, sì che il mellificio è commune à gli Huomini, & all'Api.*

Così non tutto il miele è d'vna medesima conditione, e secondo la pastura de' fiori, & acque, è migliore, ò peggiore; il bianco, e sodo, è più pregiato; lo scuro, & acquoso meno, nel fondo del vaso per commune detto stà il più perfetto: Hò detto, che piglia le qualità da fiori; perche in Erachia alcuni anni nasce miele Velenoso, per causa de' fiori putrefatti dalle pioggie; si conosce dal far strenutare, secondo Plinio; il miele di Ponte fà impazzire, per causa de' fiori del Leandro, che libano l'Api, e secondo Aristotele, riferito dal sudetto Gio. Nardo, il miele veggniente dal Bosso, fà impazzire i saui, e sana li pazzi; e quello del Monte Carina non è tocco da Mosche, perche l'Api si cibano di cosa abborrita da quelle; & il miele dell' Isola di Malta odora di rose, per la quantità di quelle, di cui n'è dotata quell'Isola, e dal miele è detta Melita; Fannosi di miele non solo le sopranominate acque, e beuande, dette Medoni, e Mulsi; ma il Vino Melitite, e secondo Diosc. in cinque parti di vino s'aggiunge la sesta di miele; Componeuano ancora gli Antichi con miele quelle sorti di viuande, che Bellaria chiamauano, & in miele cotto mi-

Varietà di miele.

to misticauano i semi di qual si voglia Cereale, ouero latte, e farina, e preparauano da prima torte, ò pizze per Putti, circa di che fù cantato.

Mela dat, & nucleos medicus, dulcesq; placentas,
Et quicquid pueros non finit esse truces:
Et Plausibiles Placentæ flaua penna volantis
Apis, succo dulci affluenter madefactæ,

Non sia dunque alcuno diligente Padre di Famiglia, ò prouido Economo, qual, per salute, e lautezze di Casa sua, non procuri hauere, e custodire bene Api, e del miele, non solo se ne serua, come di sopra, ma senza spesa ne faccia le viuande gustose, e delicate, come si dirà nel trattar di quelle cose, oue per condimento entra miele, Potrà ancora, oltre lo stemperar, & aggiustar li sapori, e salse nel modo, che à basso si dirà, in miele chiarificato, nel modo, che s'è detto del zucchero, cotte, conseruar benissimo cotogne monde, e nette da semi, per molto tempo, e per molti seruitij, come si dirà; e se si faranno bollire assai col romperle con la cucchiara, ò spatola, riuscirà cotognata assai buona. Le guscie di mellone nette dalla scorza esteriore, impassite, ò asciutte nel Forno, poi gettate in sì fatto miele chiarificato, e bollente, si conseruano benissimo. Le scorze di naranzo, dette ranzi, & il bianco del cedro, fatti deporre la loro amarezza, col bollirli nell'acqua, e farli star'infusi in quella fresca, poi giunte à perfettione, asciutte, e poste di nuouo à bollire in miele charificato, si conseruano, e s'vsano assai. Le cucuzze, ò vogliam dire zucche bianche, si mondano di guscia, e se gli leua ogni loro interiore, si salano in vn vaso, se gli soprapone peso, accioche la salamoia, che verrà dalla loro humidità, è dal sole souranuoti à quelle; indi se gli fà trasmettere il sale, con acqua fresca più volte rinouata, poi asciutte, s'infondono nel sudetto miele bollente, e chiaro, e se ne seruono in molti modi.

Cotognata di miele. Guscie di melone cō dite. Scorze di naranzi. Zucche.

Giudico espediente l'annotare quì non solo i Sapori, e le Salse, che di miele si compongono, ma qualch' altr' ancora, ch'intendo di nomare, per compimento delle viuande, che descriuerò, acciò che il Lettore, vnite più comodamente, se ne possa seruire, e cominciando dalla Mostarda Regina delle Salse, veniente da Mustum ardens. *La commune si fà in lib. vinti di miele, si pongono lib. otto di cotogne in miele siropate, & altrettante pera pure cotte in miele, con l'aggiunta di senepa, quanto basti.*

Diuerse salse, e sapori per varie viuande.

La Mostarda fina, miele bianco lib. dieci, conserua di cotogne lib. sei, cedri conditi in miele lib. sei, zucche condite, come sopra lib. quattro, aranze condite lib. cinque, canella fina pesta oncie quattro, sandali citrini pesti sottilmente oncie trè, garofali in polue oncie mezza, muschio, & ambra dissoluti in acque di fiori di cedro grani quattro, e senepa quanto basti al gusto, le quali cose intiepidite, si maneggiano, acciò che meglio s'vnischino, e compartino.

La Mostarda regia, cedri, conditi in zucchero, e tagliati in pezzetti lib. dieci, cotognata fatta di zucchero lib sei, zucchero chiarito à consistenza di Giulebbe lib. quattro, acqua rosa, acqua di fiori di cedro, di ciascheduna lib. vna, nelle quali si disciolgono grani di muschio num. sei, ogni cosa s'incorpora, e liquefà con fuoco lento, poi raffreddata se gli aggiunge canella fina pesta sottilmente oncie vna, e meza,

è mezâ, gárofalo pesto sottilmente dram. e num. due, senepâ nuouâ pesta sottilmente, e distemperata in aceto fortissimo d' Maluagia bollente, quanto basti.

Si fà sapore di miele, e pera; di miele, e mela; di miele, e cotogne, nel modo, che si è detto di Mosto.

In due libre di miele si mistica vna meza libra d'acqua, & vna meza libra di Vino, e meza d'aceto, con dentro oncie due di canella intiera, si fa bollire ogni cosa tanto che pigli corpo à consistenza di Salsa, si passa per setaccio, e caso non hauesse assai corpo, s'aiuta con poluere di mostacciolo, e sarà Sapore isquisito per ogni stagione, tanto per lesso, quanto per arrosto, sì per carne, come per pesci.

Con miele, mischiato aceto forte, si fà addobbo regalatissimo per ogni viuanda, & in particolare per pesci fritti, ò vogliamo dire marinatura, & è gustosissimo per conseruar cappari, e loro foglie, finocchi, citruoli, liscari, oliue rotte, & altre cose che amino l'acetoso.

Nel sudetto modo si mistica il miele con agreste, e serue ne' sudetti modi, e per chi non ama, ò à chi non è sano l'aceto.

Il miele per se stesso, sopra ogni pasta fritta, sende sana, e gustosa la viuandâ.

La Salsa verde si fà col pestare assai nel Mortaro petroselli, da poi mandorle, ouero noci, e se gli aggiunge pane imbeuerato di brodo, ò di vino, ò di aceto, per seruirsene in qual si voglia giorno, & vn poco di sale si stempra con agresto chiaro, meglio con vn grappolo d'vua mezo matura spremuto, ouero con suco di limoncello, ò naranzo, se gli aggiunge, ò miele, ò zucchero, ò mosto cotto à sufficienza, da chi con non molta spesa non ripara nel color verde, per fare, che habbia dolce, agro, e forte; per renderla odorifera vi si pesta dentro qualche foglia di basilico, ouero serpilio, ò sauorigine, ò maggiorana, ouero isoppo, ò d'acetoso; ò di pimpinella, ouero qualche foglia tenera di cedro, ò cedrato, ouero poco della loro scorza; forse a Virgilio piaceuano questi odori nella salsa, quando disse.

Allia, Serpillium, atque herbas contundit olentes.

La salsa verde fassi ancora con pampini di vite tenere, ouero con suco di bietâ nel sopradetto modo. Serue si la Salsa verde con ogni lesso, tanto di carne, quanto di pesce, e si ci tuffa dentro ancora qualche pesce fritto.

Fassi ancora altra Salsa verde, ò d'aglio; pigliasi vn capo d'aglio, e macinasi nel nel mortaio, con basilico finocchio verde, pepe, e poco di sale, poi stemperi con agresto, ouero aceto, e seruasi chiaro per copritura di rane, ò lucci fritti, ò ci si mistichi pane gratato, e zucchero, e facciasi seruire, come sapore ordinario.

Fassi Salsa col fare imbeuerare molica di pane in agresto, e quella pesta, e stemperata con miele, ò acqua melata, si serue fredda l'Estate con carne lessa.

L'agresta grossa pellata spaccasi, e se gli leuano gli acini, ò vogliamo dire Vinaccioli di questa se ne pone vna libra per ogni otto oncie di zucchero chiarificato, nel modo detto nel primo libro, e si ci pone, quando dopo colato si ritorna di nuouo al fuoco, oue si fà bollire à lento fuoco tanto, che pigli corpo, e gli dà gusto vn poco di limoncello. Questa ben cotta si può serbare per tutto l'anno, e seruir fredda con ogni viuanda.

Si fa Sapore ottimo con due cotogne monde, e libere da seme, poste in vna pignat-

pignatta con lib. vna di zucchero di rotame, oncie meza di canella pesta, vna scodella di maluagia, ò moscatello, ò vino generoso, si fà bollire il tutto à bel'agio, e con lento fuoco, poi si passi per panno lino raro, indi ritornato in vn pignattino si fà più raro, con l'aggiunta d'acqua rosa; si può seruir con ogni arrosto, e lesso, e per pesci, d'Inuerno.

Cauasi ancora il sugo dalle cotogne grattate, premendole, mentre stanno strette in vn canepaccio, poi in vn vaso si lascia, che si chiarifichi, col deporre la feccia, e se ne leua il chiaro, con ogni libra del quale si misticarà oncie vna di zucchero, e due d'aceto, poi il tutto facciasi bollire à bel'agio, tanto che diuenga spesso à consistenza di Giulebbe, poi si leui, si serba, e s'vsi con sua commodità, con ogni viuanda, e da ogni tempo.

Il Cedro condito si pesta in mortaio, stemperasi con maluagia, ò vino buono, si pesta come sopra, si fà liquido con acqua rosa, ed è salsa buona per ogni viuanda, e per ogni stagione.

La Salsa reale si fà con aceto, brodo, zucchero, bolliti con canella, e garofalo intiero, serue per addobbo d'ogni fritto, d'ogni carne fracassata, ò piccata, e d'ogni arrosto; Salsa reale diuiene sapore con l'aggiunta di pasta di marzapano.

Si fà salsa reale più gustosa, se in luogo d'aceto s'adoprerà succo di limone, ò di naranzo.

Fassi ancora Salsa reale da seruirsi fredda, e si può conseruare per l'occasione, due libre di zucchero si facciano bollire in due bicchieri d'aceto forte, & vno di vino generoso, e mentre assai bolle à fuoco lento, tanto che venghi à consistenza di sappa, segli fà star infuso pezzetti di canella, e chiodi di garofalo, quali quando sia perfetta, si leuano, e la Salsa si serue con ogni arrosto, e si conserua in vasi.

La Salsa imperiale si fà con maluagia, mostazzolo pesto, canella pesta, e zucchero, e s'adopra con gli arrosti.

Salsa principale, e copritura d'arrosti, ouero fritti; vua passa stata infusa in moscatello, pignuoli cresciuti in acqua calda, poi spaccati, capparini di Genoua stati in vino à perdere il fortore, canella pesta, zucchero, posti al fuoco in vn pignattino, con tanta maluagia, che basti à coprire le sudette cose, e subito al primo bollire, si serua sopra la viuanda.

Alici dodici, i calli d'altrettant'ostreghe, venticinque capari di Genoua si trita ogni cosa minutamente con coltello tagliente, se gli aggiunge tant'agresta chiara, ouero aceto rosato, quanto basti à tenerle infuse, con l'aggiunta di canella in poluere, e pepe amaccato, quanto basti; sarà Salsa da coprire ogni braggiola di pesce, ouero ogni pesce arrosto, e se si volesse seruir per sapore, se gli aggiunge mollica di pane imbeuerata in agresto, ò aceto, ò brodo di pesce, pesta, e passata tanto, che pigli corpo.

Capari di Genoua, pistachi mondi, vua passa, zucchero, e canella, posti al fuoco cō moscatello, ouero maluagia, bollenti, s'vsano per coprir ogn' arrosto, come sopra.

Salsa bianca; pestasi scorza di Cedro, ò di Cedrato, ò di limone nel mortaio, tanto che piglia vn poco d'odore, poi leuata, iui le mandorle ben pelate, con vn poco d'acqua, acciò non facciano oglio, benissimo peste, si stemperano con brodo

se gli

se gli fà pigliar corpo con pane imbeuerato in brodo, ouero in succo di limone, e se gli aggiunge zucchero à sufficienza; e serue con ogni lesso, così carne, come pesce, e si fà venir gialla con zafferano.

Vn poco d'aglio si pesta nel mortaio per l'odore, che lascia al mortaio, gettatoui si pestano delle noci fresche, e nette, e monde, si stemperano con brodo, ò con acqua, e con pane, come sopra, s'inspessisse, e chiamasi Agliata, e serue con ogni lesso.

Mandorle ambrogine, mostazzolo Napolitano, pane abbruscato, insuppato in brodo, aglio cotto sotto la bragia, tutto pestasi, e stemperasi con aceto rosato, e mosto cotto, e passato per setaccio, è ottima Salsa per Castrato arrosto.

Pestasi nel mortaio vno spicchio d'aglio, vn poco di saluia, vua passa, petroselli, zucchero, e pane insuppato in aceto rosato, col quale aceto ancora si stempera, e fassene salsa da coprir'ogn'arrosto, ò fritto nella padella, o cotto alla gradella, tanto grasso, come magro, & in luogo d'aceto si può seruir d'agresto, ò d'vua meza matura, e se gli può pestar seco zibibo, ò Vua secca.

Misticasi pane grattato, e setacciato con mosto cotto, ò Vogliam dire sapa, e pepe in poluere, con brodo si fà liquido, e chiamasi peuerone, ò peuerata, e serue con lessi, & arrosti, e massime con saluatici.

Con pane abbruscato, fatto bollire in vna pignatta con vino rosso, mosto cotto & vn poco poco d'aceto, poi passato, & incorporato con spetiarie, pepe, zafferano farai altra peuerata da seruirsi nel sudetto modo, & anco per le Viuande de' giorni da magro.

Con torsi di carchioffo cotti à lesso, passati, si fà Salsa buona, e con l'aggiunta di spetiaria stemperasi con acqua rosa per i giorni da magro, con brodo i giorni da grasso.

Seme di Canepa lib. Vna monda, pelata, e cotta, mandorle pelate libre Vna, si pesti il tutto, poi se gli aggiunga pane insuppato in brodo magro, & iui ancor lui si pesta, dapoi per setaccio ogni cosa si passa, e seruesi, accresciuto con zucchero; & acqua rosa, con ogni lesso.

More di siepe Vna manciata, misticate, e poste con mandorle benissimo peste, poi stemperate con agresto, e passate per stamegna, fanno Salsa per l'Estate gustosa.

Vua negra rotta, ò premuta misticata con pane grattato, agresto, ouero aceto, tanto che soprauanzi due dita, poi si fà bollire à lento fuoco vn' hora, si cola, ò passa, e se gli aggiunge canella in poluere, e zenzero, quanto basti, secondo il gusto d'aromati, & in questo stesso modo si può far sapore di corniali, e cerase, e serue per ogni viuanda l'Estate.

Salsa per Pasticci; prugne secche cotte in brodo, passate, con l'aggiunta di mostacciolo in poluere, stemperato con agresto, & aggiustato con zucchero.

Salsa per Pasticci; fegatelli di pollo cotti sù la bragia, mostaccioli, rossi d'oua duri, e tartuffi, pestasi benissimo ogni cosa, poi si stempera con brodo magro, succo di naranzi, ò limoni, ò d'agresta, e per il buco si ponga nel pasticcio, senza passarlo.

Salsa per Pasticci; rossi d'oua crudi, mosto cotto; succo di melangole, ouero agro di limoncello, con vn poco d'aceto, il tutto si dibatte, e si fà liquido con brodo.

Salsa per Pasticci; pignoli, rossi d'oua, agreste, e poco zucchero.

Succo di granate brusche si fà bollire à lento fuoco, schiumandolo continuamente, con altrettanto peso di zucchero fino; quando habbia preso corpo, che si conosce dallo stare vna goccia sopra l'onghia senza cadere, è salsa isquisita, e si può conseruar'in baratti, ò in vasetti di vetro.

Il succo solo della mela granata serue per salsa rara d'ogn'arrosto, e massime ne' piccatigli, e ne' saluaticinij, e ne' pesci fritti.

Fatto bollire il rosso della carota in acqua sino à meza cocitura, si leua, e posto in vna pignatta con zucchero, cotogna monda, e netta, canella, e noce moscata, e tant'agresta chiara, che cuopra tutta questa materia, si fanno bollire tanto, che siano cotte, poi si passano, & è sapore da seruirsi freddo.

Quelle bacche di spine, ò raze, che noi chiamiamo Peterlenghe, ben rosse, mà non mature, si fanno bollir nel mosto, che sia prima sciumato, dapoi quando sia bollito tanto, che le Peterlenghe siano disfatte, raffreddato, si passa per setaccio raro, e di nuouo si fà bollire in vna pignatta à lento fuoco, e quando sarà inspissito à sufficienza, si serue freddo, e si conserua per tutto l'anno.

Le mandorle bruscate sù la pala, con mostaccioli Napolitani, benissimo peste, dopo stemperato con maluagia, agresto chiaro, sugo di melangole, e brodo, si passano per setaccio, poi se gli aggiunge canella, zucchero, poco pepe, garofano, e noce moscata, indi ritornato ogni cosa in vna pignatta nuoua, e vitriata, con lento fuoco, misticandolo continuamente, si procura, che pigli corpo, e serue per ogni viuanda.

Vna libra di mandorle abbrustiate nella padella con strutto, poi con canepazzo ascintte, e libere da ogni bruttura, e pelate, si pestano nel mortaio con vna libra d'vua passa ben eletta, & otto rossi d'oua duri, e dieci fegatelli di pollo, cotti sopra la bragia (e per i giorni di vigilia milze, ò fegati di pesce) e se gli aggiunge, pesto, che sia benissimo ogni cosa, oncie sei di pane abbrustiato, & insuppato in aceto, e si torna di nuouo à pestare, & incorporare ogni cosa, poi si stempera con brodo di carne magro, & agresto, ouero brodo buono di pesce, & il tutto si passa per setaccio, ò stamigna, poi ritornasi à lento, e poco fuoco, in vaso stagnato, ò vitriato, con vna libra di zucchero, oncie vna di canella in poluere, mez'oncia trà pepe, garofano, noce moscata, ogni cosa in poluere, & il sugo di quattro naranci, e con poca cocitura inspessitosi à sufficienza, si serue con ogni viuanda, e da ogni tempo.

Le mandorle fresche, e tenere, nette che siano, assai si pestano con finocchio granito, e basilico; se gli aggiunge molica di pane, e di nuouo si pesta ogni cosa, si stempera con agresto chiaro, e poco sale, poi si passa ogni cosa per setaccio, ò stamigna, e sarà sapore assai appetitoso, e l'acidità si raffrena con zucchero, ò miele.

Il Ribes, non troppo maturo, sgranato, e presone solo il sano, cioè quello, che non è ammaccato; facciasi bollire nell' acqua sino, che sia ben crepato, poi si coli per calza, ò stamigna, tanto che venghi ben chiaro, e trasparente, poi posto in vna pignatta, con egual peso di zucchero, quanto sarà questa decottione, si farà bollire lentamente tanto, che sia ridotto à consistenza di Giulebbe, misticandolo continuamente, poi leuato dal fuoco si vedrà, che si congelarà nel raffreddarsi, come gelatina, e come quella si serua.

Farassi

Farassi sapore per saluaticini, & ogni arosto ottimo, chiamato ancora brodo nero, con lib. due di prugne secche, e lib. due di marasche secche libere da ossi, & vna lib. d'vua passa, con oncie otto di pane abbrustiato, & il tutto pongasi in vna pignatta, con sei bicchieri di vino rosso buono, quattro bicchieri di sapa, trè bicchieri d'aceto forte, oncie vna di canella in poluere, oncie meza di pepe pesto, e mez'oncia trà garofali, e noci moschate, con due mostaccioli Napolitani, ridotti in poluere, ogni cosa facciasi bollire insieme con lento fuoco di bragie per vn'hora, dapoi si passi per la stamigna, ò setaccio, e quanto sarà passato, si ponga in vna pignatta, con due bicchieri di maluagia, il suco di sei Naranzi, & oncie due d'acqua rosa, e qualche poco facciasi bollire il tutto, poi si serua con zucchero, e canella sopra, come sapore; ma caso se ne volesse coprir arosto, si faccia più raro con brodo magro, e potrà seruire per brodo scuro.

Habbiansi quattro buone mele cotogne monde, e tagliate in pezzi, vna libra d'vua passa ben netta, vna di prugne secche, vna di zibibio, & vna di visciole secche, ò marasche, meza lib. di pane abbrustiato, tre bicchieri di vino buono gagliardo, vn mezo boccale di mosto cotto, vn'altro mezo boccale di vino rosso, oncie due trà pepe, canella, garofali, e zenzero, con la poluere di mostacciolo, & ogni cosa mettasi in vna pignatta, e facciasi bollire adagio sopra le bragie, coprasi, e come sarà cotto, passisi come di sopra, aggiungasi sugo di naranzi, e se non fosse dolce à bastanza, aggiungasi zucchero, perche tal sapore vuol'hauer dell'amabile, e passato, diasegli vna calda, maneggiandolo, acciò s'incorpori, poi si lasci raffreddare, e seruasi in piatti con zucchero, e canella sopra; volendo coprire vccellami, ò altre saluaticine arosto, tengasi l'ordine detto di sopra; volendone far meno, facciasi con la metà della robba; il farlo dolce, ò brusco sarà conforme, che piacerà al Padrone.

Piglianosi due Cipolle grosse, cotte sotto la bragia, quattro rossi d'oua duri, quattro, ò cinque mele apie, nette da' semi, non da scorza, & vna molica insuppata in vino generoso, ouero aceto rosato, ogni cosa assai nel mortaio si pesti, poi rarificato con suco d'agresto, e mosto cotto, passisi per ramino, e con l'aggiunta di zucchero si facci cuocere à sufficienza, e seruasi caldo con pesci ancora.

Si pestano le gusce de' corpi de' gambari, con le zampe congiunte, e l'interiora, e con queste si pesta ancora pane insuppato in agreste, poi si passa ogni cosa, e con zucchero s'aggiusta il gusto, seruasi in questa salsa, e le code de' stessi gambari mondi, ò le coscie de' ranocchi rouerscie tuffate, sì come con ogni pesce.

Sappiasi in fine, che si fanno salse, e sapori di qual si voglia polpa di frutto, come fragole, mora di celsi, cerase, ò visciole, prugne, persiche, armeniache, e simili, ma ben mature, mislicata con pane imbeuerato di brodo, ò vino, ò aceto, ò brodo de' pesci, e questa si fà agra dolce, ò forte con succhi d'agrumi, con zucchero, ò miele, ò con aceto, secondo il gusto, e se s'è tralasciato il ponere la dosa nel descriuere alcune delle sopranarrate Salse, s'è fatto, perche non si puol incontrare il gusto di ciascheduno, ma ogn'vno si può sodisfare con l'aggiunta di più, ò meno di quelle cose, che più gli aggradano, e si può aggiustare col saggio. Possonsi ancora tutte le sudette Salse rendere odorifere non solo con le sopranominate herbe,

ma con muschio, ò ambra, e si possono rendere dense più, ò meno con l'aggiunta di più pane, e si seruono da sè, ò si possono, fatte piu liquide, con acqua rosa, ò altro liquore, seruire col coprirne arosti, ò col tuffarci dentro lessi.

La Gelatina, che serue ancora in luogo di Salsa; per volerne fare vn piatto reale dieci zampetti di Vitello pellati, con meza testa di Vitello, si fanno bollire in cinque boccali d'acqua tanto, che resti la metà, poi si cola il brodo, stringendo ancora li piedi, e la testa, raffreddata, se ne leua il grasso, che sopranuota, con cucchiaro, ò penna, si ritorna di nuouo à bollire con lib. vna di zucchero, con vn mezo boccale di maluagia, & vn mezo d'aceto chiaro, e bianco, vn poco di sale, due stecchi di canella longhi vn dito, e per renderla di colore d'ambra trasparente mẽtre bolle se gli aggiungono sei chiara d'oua con gusci, sbattuti assai, e l'agro di sei limoncelli, & ogni cosa, mentre bolle lentamente, per longo tempo assai si mistica, dopo si cola trè volte, facendola, mentre passa per la calza, cadere in vn vaso vitriato. Quando si voglia fare d'Estate se gli aggiunge vn boccone di fioretto di pesce, qual per vn giorno auanti sia stato à molle, acciò cresca, e questo trito minuto, si pone nella gelatina, quando se gli pone l'oua, & il succo di limone; per farla bianca se gli mistica latte d'amandorle pelate, peste minute, e passate per setaccio; per farla verde se gli aggiunge vn poco di succo di bieta colato; riuscirà rossa se si bagnerà nella gelatina vn poco di quella pezzetta, che vsano le Donne à farsi belle, e si replica tanto che si veda, che sia colorata à bastanza; fassi pauonazza col fare bollire pezzetti di carotta nella stessa gelatina, e con queste varietà di colori, si fanno da' Cuochi diuersi scherzi, ò altre cose curiose.

La Gelatina di Pesce si fà con due terzi d'acqua, & vno d'aceto, ouero per contrario due d'aceto, & vno d'acqua secondo che s'hà gusto; il meglio pesce, che si possi vsare sia la Raza, e l'Anguilla, si come questa si deue scorticare, quella si deue pelare, non è mala la Tinca, e per farla regente se gli aggiunge cola di pesce, ò vogliamo dire fioretto, nel modo detto di sopra, se gli participa colore con zaffarano, e per sfuggir in parte la spesa di lib. dieci di pesce, che ci vuole per ogni secchio d'acqua, & aceto, si possono pigliar le code delle Raze, le quali, come inutili, sono da' Pescatori gettate, ouero si può nelle cucine grandi delle Corti, ò de' Monasterij, quando occorra cuocer pesce lesso, serbar quel brodo, farci di nuouo; con la stessa occasione bollir altro pesce, sempre però con l'aggiunta d'aceto ogni volta, e così senza spesa in pesce, e senza perder il pesce, quale con la lunga bollitura s'annichila, si farà gelatina. Altri fanno brodo, che si congela con scorze solo d'Anguilla, ma con tanto dispiaceuol gusto, che non si può assaggiare, e però hò consigliato lo scorticar l'Anguilla, quando se ne voglia far gelatina.

Fassi questa gelatina con più diligente operatione, ancora assai più dilicata; dieci zampe di Bue si fanno bollire in dieci secchi d'acqua, e quando siano calati il terzo, se gli aggiungono trè secchi di vino ottimo, e generoso, dopo se gli pone à bollir dentro vn Cappone grande, vn zampetto di Porco ben pelato, & vna libra di cottiche, & ogni cosa si fà bollire tanto, che si veda, con l'esperienza d'vna poca particella separata, che si congeli, che sarà circa in noue hore di bolitione, dopo si cola, e congelata se ne leua tutto il grasso, e per quello, che non si può leuare cõ cuc-
chiaro,

chiaro, s'adoprino panni lini, ò canepacci, e perche nel fondo depone qualche cosa grossa, nel leuarla del vaso per ritornarla al fuoco, s'auuerta à non pigliar se non il chiaro, e lasciare il fondo, si torna à far bollire, e se gli aggiunge lib. vinti di miele perfettissimo, & il chiaro d'oua venti sbattute, e mentre bolle questa seconda volta, continuamente se ne leua la schiuma; indi se gli aggiunge oncie venti di canella ammaccata, oncie vna, e meza di garofani ammaccati, & vn poco di pepe ammaccato, con le quali cose si faccia bollir mez'hora, e mentre si cola se gli aggiunga vn poco di muschio.

Gellatina bianca.

Se bene hò detto di sopra, che col misticar latte di mandorle nella gellatina verà bianca, questa però non sarà chiara, ma seruirà solo per tramezare all' altre gelatine d'altri colori, per rappresentar diuerse figure; ma volendo fare vn piatto ordinario di gellatina candida, e trasparente, si fà bollire vn zampetto di Vitello ben pelato, netto, in noue scodelle d'acqua, tanto che resti solo la terza parte, ouero, che con la proua si veda, che questo brodo si congeli, da poi nella metà di questo brodo ancor tepido, si pongono oncie quattro di mandorle pelate, minutissimamente peste, anzi macinate, misticato assai, si passa per vn panno lino candidissimo poi s'incorpora col residuo del brodo, e vi si misticano oncie quattro di zucchero charificato à consistenza di Giulebbe, se bene altri adoprano zucchero fino in poluere, dileguato con vn poco d'acqua rosa, il tutto poi si torna à passar di nuouo con panno lino, bianco, e polito, nel qual atto se gli può aggiugner mezo grano di muschio, e caso non paresse assai chiara, e trasparente, si coli di nuouo più volte, ma che sempre sia tepida, perche fredda non passeria.

Caso che si volesse seruir i giorni di magro, s'adopri vna libra d'Arcilla, ò di Tinca in luogo del Zampetto, nel resto s'osserui, quanto s'è detto.

Della cera. L'vso.

Quanto all'vtile della Cera, così gialla, oltre l'illuminatione de' sacri Altari; serue per far voti da portar'à qualche deuota Imagine, serue per far cirini, ò groppi di cera, come filo, per leggere, studiare, e non gocciola così facilmente, come la bianca; Fannosi particolarmente da' Padri Capuccini fiasche di venchi di fiume, e perche possono tener' il vino, con cera gialla bollente chiudono ogni lor foro, ò apertura; serue la cera gialla, misticata con seuo, e trementina, per stiuali, e scarpe, perche trattenendo l'acqua causa, che l'Huomo stà col piede, e gamba asciutta; serue per vso di medicina ancora in tanti cerotti, & vnguenti; serue per chiuder botte, ò altra cosa; riceue ogni impressione di statue, ò sigilli; Fatta bianca con varij modi, e diuersi artificij (quali per breuità, e per non costumarsi molto à Bologna, tralascio) consistendo il tutto in acqua, Sole, e rugiada; serue per illuminar'Altari, stanze, e tauole, e misticata con la terza parte di trementina, e mediante il fuoco, con mani fatta bene con quella incorporare, si rende maneggiabile in maniera, che mirabilmente serue per coprire, e tener' vniti inserti, & ogn'altra offesa, che si facesse à qual si voglia pianta, perche resiste al caldo, al freddo, à pioggie, à venti, à giacci, ne mai si corrompe, & io me ne sono seruito più anni di quella, che l'anno antecedente adoprai in far' inserti, & iui era stata tutta l'Estate, e tutto il Verno; si mistica questa cera con cinabro, e fassi rossa, ma non è buona per le piante, per hauer'il cinabro del velenoso, aggiungendoci in luogo di ci-

Per medicine.

Cera bianca.

Cera per l'inserire.

nabro ceneri di carta, si fà negra; serue la cera per fine con vtile, e comodità à Calzolari, e Sarti.

Hauendo detto, che il miele è correttiuo del veleno de' fonghi, credo, che à proposito staranno scritti dopo le Api; peroche ne i fonghi hanno altra cosa di spetie simili à loro, della qual'habbia à parlare, e quasi Gianizzeri de' fonghi si può dire, che non sono ne carne, ne pesce, e pure si mangiano ne' giorni destinati per pesce, & alcuni paiono carne, & i tartuffoli hanno sapore di carne; oltre di ciò parmi, che li fonghi siano, come le Meretrici, da tutti biasmati, e da tutti seguiti; li fonghi, mediante il cuocerli trasmettono vn tal sugo gustoso, che, ò da se stessi, ò participati con l'altre viuande, li rendono tanto desiderabili, che ancorche da tutti siano conosciuti di mal nutrimento, ò mortali, e che si possa dire.

De' fonghi.

Cui pituita placet, vel inani frigida succo
Pectora: fungorum millia multa voret.

Etimologia.

Ad ogni modo l'Huomo s'espone à pericolo, tirato dalla gola di questo gusto; ogn'vno sà, che il fongo viene da Funus, *cioè dal dar la morte, & il boledro da* bonum lætum, *quasi: che portando vna morte gustosa, si possa chiamar buona, tuttauia basta il vederne, che non si troua, chi, ancorche quasi naufragato con quelli, non si sotto ponga à nuouo pericolo.*

Elettione de' fonghi.

I fonghi sono di tanto miglior qualità, quanto sono più vicini alla superficie della terra, anzi li sotterranei sono più pregiati, come li tartuffoli, è questi succedono in bontà li prugnoli, perche rare volte escono del tutto fuori della terra, anzi trà le medesime spetie quelli, che sono più vicini alla terra, sono megliori, il che si prattica ne' boledri, de' quali sono più stimati quelli, che non hauendo ancora coperto il rosso, paiono oua; e la causa di questo è, che quanto sono più vicini al natale hanno il sudetto succo più vnito, saporito, e meno pericoloso di putrefattione, dalla quale, sì come ne nascono, così poco dopo sono oppressi, e per lo più li grandi sono verminosi; oltre che essendo facilissimi li fonghi da riceuer ogni venenosità da serpi, rospi, ò altri, quanto più stanno sopra terra, tanto più sono sottoposti à tal pericolo, perche sotto terra da quella sono difesi.

Nascono li fonghi, ò dopo vna longa siccità, mediante la pioggia, ò dopo longo pioueré, mediante il Sole; nascono sotto terra nella superficie della terra, nelle pietre, nelle radiche d'arbori, e nel legno di detti arbori, alto da terra per l'aria; buoni ne produce l'olmo, il pino, il salce, la pioppa, & il moro; tristi l'oliuo, la quercia, l'elice, e la granata.

Fonghi da pietra.

Nascono fonghi da certa pietra rara, ò porosa, qual si ritroua in Regno, nel Territorio di Beneuento, e questa saria regalata cosa d'hauer in casa, perche adacquando detta pietra la sera, si ritroua la mattina fiorita di fonghi, quali sono liberi da pericolo di veleno, e meno noceuoli de gli altri; questa pietra s'asporta in diuerse parti, e per lo più si tiene in cantina, ouero per ordinario è sempre stagione di Maggio; ma però nella Primauera, ò Autunno, se questa pietra si sotterra mezo detto, e venga bagnata da pioggia, produce fonghi buonissimi, & assaissimi.

Nascono li fonghi, come vuole Costantino Imperadore, nella segatura, ò segaticcia di pioppe asciuta, e misticata con acqua, ò arena humida, nella quale sia disfatto fermento, ò vogliam dir leuito.

Si fan-

Si fanno ancora nascere, pigliando terra di monti rara, e sterile, qual da se stessa non produca, che spine, ò cannette, ò altri sarmenti, che facilmente s'abbrugiano, e questi misticati con detta terra, e fattone vn montarozzo, se li ponga fuoco in tempo nuuoloso, ò vicino à pioggia, subito spiouuto, iui nasceranno fonghi; e se per sorte, il tempo t'ingannasse, con non piouere, e tù adacqua à modo di pioggia la cenere tepida, che haurai fonghi, canta il Poeta Nicandro.

Modo di far nascer fonghi.

Coperto sotto molto sterco qualche fico,
Subito asperso d'acqua rugiadosa,
Per tutto nasceran fonghi siluestri,
Acciò non spianti taglia sopra terra,

Sì come il fongo, che nasce vicino all'oliuo è velenoso, così sarà quello, che nasce vicino all' habitatione di qualche animale velenoso, ò altra herba nociua, ò ferro, ò rame, & il nostro Piero Cresentio racconta, che nasce sù'l Bolognese vn tal fongo assai largo, con vn certo rossore di sopra, nel mezo del quale sono alcune bolle, delle quali altre sono rotte, altre sane, questo dice esser talmente mortale, che poluerizato, e posto nel latte, ammazza le mosche, e però si chiama il fongo delle mosche, hoggidì non lo sento nominare.

Quali siano i fonghi tristi.

Di Maggio, ma più frequente d'Autunno, mediante le sudette cause, nasce qual si voglia fongo, e però stando in Villa di tal tempo, con gran vantaggio spesi la Famiglia le vigilie con fonghi, & in questo si vede gran cortesia trà Seruitori, perche à gara volentieri ne vanno cercando, e li Villani, à cui rincresce il condirli, per vn tozzo di pane te ne portano à casa vn canestro, e se pure vorrai spender qualche poco, con grandissimo vantaggio ne salarai quantità per la futura Quaresima, mentre starà à tè à farci il prezzo, perche à quel pouer'huomo non tornando il conto perder'vna giornata, per venir' alla Città à vender pochi fonghi, si contentarà d'ogni modica tua cortesia, e tù con molti pochi ne salerai vn gran vaso: Si lessano, e s'asciugano con farli star sopra vna touaglia, s'accomodano nel vaso, ogni suolo di fonghi tramezate con molto sale, si fanno star'vniti, con soprapo- nerci peso, e così sarai sicuro, non solo di conseruarli, ma che dalla salsedine saranno purgati da ogni sospetta venenosità; con acqua calda poi, e fredda rieterato più volte, subito li leui il sale, quando te ne vogli seruire; con quest' arte li Villani del Genouese arrichiscono, e questa mercantia in quel paese, da mandar per altre parti, vale dieci, ò dodeci mila scudi l'anno.

Quando nascano fonghi.

Il tartuffolo dunque, primo trà fonghi, non si ritroua, che sotto terra, e come non si sappia il preciso luogo, ò per isperienza, ò per conoscimento dell' herba hidrofila, qual denota, oue sono i tartuffoli come dice il Panfilio, & il Clusio da Spagnoli chiamata herba quadriglia, è necessario, mediante Porci, cercarli; questi auidissimi di tal pasto, col naso, non solo il fiutano, ma per mangiarli, riuolgendo la terra li scoprono; accortosi di questo si rimoue il Porco. e con vanga riuoltandosi la terra circonuicina, si ritrouano: Alcuni habitatori de' colli Modonesi, di doue sono portati assai tartuffoli, hanno costumato Porci, ouero gli hanno di natura tale, che solamente riuolgono la terra, oue sono, e senza mangiarli li scoprono; ne vengono assai etiandio di Toscana. Il Territorio Bolognese non

Del tartuffo.

ne è del tutto sterile, perche io n'hò magnato delli ritrouati in vn mio campo, nel Commune di Rastellino, quali erano grossi, negri, odoriferi, graui, e sodi, qualità, che deuono esser nel buon tartuffalo; ne manda ancora la Marca, ma sono per lo più bianchi, e di deterior conditione. Li tartuffoli mondi à guisa di pere si cuociono sotto le bragie, e si seruono in saluiette: la sua vera cuocitura è tagliarli minuti in vn vaso con oglio, pignoli, pepe ammacato, e melangola; e mediante lento fuoco, trasmettendo il lor liquore gustoso, sì bagna con poco pane tagliato in fette abbruscate, e poste in vn piatto à guisa di suppa, & in luogo d'oglio, si può seruire con butiro, ò grasso, e questo modo di cucinarli hà dato il nome d'Atartufolatura à tutto ciò, che in tal modo si cuoce; si mangiano ancor crudi, & entrano in qual si voglia condimento di pottacchieria, ouero minestra, ò riempitura, ò pasticci, ò crostate, mondi, ò intieri, ò tagliati in fette, ò da grasso, ò da magro; posti in oglio tagliati, che siano in minute fette, si conseruano sino all' Estate; ma meglio riuscirà, se intieri, mediante il leuarli, e con sedarina fatta di setole, si liberino da terra, & asciutti, anzi leggiermente premuti trà canepazzi, si poneranno in vino bollente buono, per tanto tempo, quanto si recitarà l'oratione Dominicale, poi leuati, asciutti, e premuti, si liberino da ogni humidità, e si ponghino in oglio; racconta Plinio, come Licinio Pretore in Ispagna, essendo in Cartagine, mentre mangiaua vn grosso tartuffo, si guastò i denti anteriori, perche dentro quello era vna moneta, dalla terra circondata nell' vnir questa materia per formar il tartuffo. Il vero tempo del lor nascere sia l'Autunno, se bene pare, che'l Petrarca nel nono Sonetto vogli dire, che si generino con fiori la Primauera; tuttauia da Plinio viene questo aggiustato, dicendo, che li tartuffoli teneri, cioè li bianchi, nascono la Primauera, li negri, e duri l'Autunno: Atteneo dice, che nascono l'Autunno, quando vengono pioggie con gran tuoni, quali vole, che siano la principal causa della loro generatione; della stessa opinione è il Poeta Aquinate, di questi cantando.

Vso.

Modo di cōseruarli.

Et faciunt lautas optata tonitrua cænas.

Durano sotto terra vn'anno, ma non arriuano à due.

Prugnoli.

Li prugnoli pretiosi di gusto, quanto altro fongo, e forsi meno pericolosi de gli altri, si condiscono ne' sopradetti modi, cioè tartuffolati, ò in suppa, tanto di grasso, quanto di magro, ò in qual si voglia ingrediente, si conseruano con sale, ma meglio secchi al fumo, ò al Sole, ò in Forno, e quando si vogliono adoprare, con acqua tiepida si ritornano nel loro prim'essere. Questi ancora si pestano assai in mortaro, ò si macinano, poi stemperati con brodo, ò di carne, ò di pesce, rendono, ancorche ignoti, gustosissima ogni viuanda, e si possono porre in pasticci così stemperati.

Prataioli.

Li prataioli lo stesso condimento ricercano, ma perche tal volta s'allargano, e s'alzano assai, si possono, oltre li sudetti modi, cuocere sù la graticola, ò bragie con herbette, oglio, aglio, e sale, ouero si friggono nella padella, ouero in potacchio, con la stessa acqua, che si sono lauati, dopo che sono mondi, e pelati; riescono ancora bene accompagnati con mentucchia, vua passa, & agreste; si salano, e si seccano ne' sudetti modi. Questi sono celebri per esser quasi liberi da sospetto, e pe'l gusto, onde fù cantato.

Creditur haud alijs, pratensibus optima funghis
Natura est mihi: iam cætera turba vale.

Li Boledri, che appariscono con più corpo de gli altri, più frequenti, e più noti de gli altri, riceuono gl'istessi condimenti de gli altri, e si conseruano, come gli altri, e possonsi seruire in tutti i modi, che si serue altra carne, ò pesce; Fassi ancora di qual si voglia fongo suppa da grasso, facendoli soffriggere in lardo dileguato, con sotto fettoline di presciutto, poi se gli aggiunge brodo, mentuccia, petroselli, limone, ouero agresto, e se ne coprono fette di pane abbrusciate, e trà questi si possono misticare granelli di pollo, latti, ouero occhi di Vitello già cotti lesso, e simili regali, e però rendono non vero quel prouerbio, che non si possa fare nozze di fonghi, vogliono però esser ben cotti, e seruiti caldi, sì per la sanità, come pe'l gusto, de' quali fù detto.

De' Boledri.

Si quis amat Tuberes boletos rodat olentes,
Sed nisi percoctis virus inesse puta.

Le altre generationi di fonghi sono tanto diuersamente nominate, che in questo paese istesso vna spetie hà due, ò trè nomi, però basterà in generale si sappia, che ricercano tutti vna stessa cottura, riceuono ogni sorte di condimento, sia agro, dolce, ò forte, quali sono di rimedio alla Venenosità, come li limoni, melangole, miele, aceto, oglio, e secondo Ateneo, le oliue rotte, che noi chiamiamo Giudei, sono il loro contraueleno.

Li liuidi, e che hanno qualche viscosità, col rossor nel mezo, e quelli, che dopo lessati s'accartocchiano, sono mortali. Li negri stretti, piccoli, e che per il gambo hanno vn'anella, sono buoni. Li boledri nascono per lo più sù monti trà castagni, e boschi; li prugnoli pur ne' monti sodi non lauorati, e vicino à sterpi, ò macchiette. Chiamano orecchioni certi fonghi berettini, che nascono sopra salci, ò stoppe, paiono carne à magnare, e sono senza sospetto di Veleno.

Fonghi tristi. Buoni.

Non sono li fonghi di tanta mala qualità, che non habbino qualche buona dote, per sentenza d'Offile, conferiscono allo stomaco, giouano al ventre, & euacuano il corpo. Antifane dice, che il mangiar crescente, fichi, fonghi, & oliue rotte, è vita dal tutto libera da febre, e da flemme; vuole però, che li fongi d elce facciano impazzire.

De' fonghi si fà l'esca, per apizzare il fuoco, comoda, e necessaria per seruitio dell' Huomo. Sono ancor li fonghi con qualche presaggio, perche si dice; anno fongato, anno tribolato.

È più sottoposto il fongo alla putrefattione, che altra cosa, come quello, che senza semi, ò radica, ò ramo, dalla sola putredine nasce: non disdirà dunque, dopo il fongo della stessa putredine parlare, perche conuenendosi ne' susseguenti discorsi trattar modo di giouare, oltre la coltiuatione, alla terra, semi, e piante, il che si fà mediante il letame, sarà bene hauer prima parlato delle qualità di quelli, e del modo, e tempo di seruirsene. Ma prima d'ogn'altra cosa è necessario sapere, che da terra fà officio di ventre con le piante, & arbori, e però in questo Ventre bisognerà per alimento delle piante ponerci quel proportionato cibo, che conferisca alla natura di quelle, con auertenza, che hauendo conuenienza questo cibo col

De' letami.

ventre,

In che manie- ra gio- ui il le- tame.

ventre, cioè con la terra, gioui à quella ancora; il cibo ne' Ventri de gl'animali, mediante l'humido, conduce per corpo la sostanza, & alimento; così il letame, cibo de' Vegetanti, bisogna sopra tutto sia abbondante di molto humido, acciò possa somministrare al corpo delle piante molto alimento, perche gli animali, oltre i loro cibi humidi, beuono ancora, ma le piante non possono bere, se non con la comodità delle pioggie, ouero inaffiamento, il che non potendo essere quotidiano, oue non è comodità d'inacquare, è necessario, che il cibo delle piante sia cosa, che bagnata Vna volta da pioggia, tenghi in se l'humidità molto tempo, per poterla à quelle giornalmente compartire. Ma perche nel ventre della terra di natura fredda, se questo cibo non hauesse calore, non haurebbe ancora forza di trasmettete questo alimento, ò sostanza alle piante, sarà necessario, che il cibo del letame habbia calore; ma non quello, che mentre fermentandosi, ò smaltendosi calore improprio, ò subolimento, trasmette alla superficie col fumo, perche questo, come arido, asciugheria, non humetteria il Ventre, e faria seccar le piante; questo però vuol'esser' Vn tal calore proprio, e naturale, qual resta nel letame, dal tempo, che fornita, che sia la detta fermentatione, ò concottione, fino che in arida terra sia conuertito; questo più, ò manco ritrouandosi in diuerse qualità di letami, come si dirà, Vniti col sudetto humido, generano, mediante il calor del Sole, come scriue Georgio Agricola, Vn tal sugo, qual comparte alla terra vna grassezza, ò pinguedine temperatamente humida, e calda, la quale alle piante somministra alimento da Vegetare. Quel letame adunque, che dotato di assai humido, e molto natural calore, genera successiuamente assai sugo, sarà il meglio di tutti, e tanto sarà più perfetto, quanto per più tempo starà dalla putrefattione, (qual per ordinario si fà in Vn'anno) nell' esser di pinguedine, fino che in terra sia conuertito, perche per più tempo somministrerà la grassezza, e pinguedine alle piante, & alla terra, quale nella benedittione, che Giacobbe vsurpò al Fratello fù da Isaac pregata, & augurata abbondante di pinguedine. Sarà però necessaria la cognitione di questa qualità ne' letami, per poterli compartire, & applicare conforme l'occasione, tempi; stagioni, e luoghi.

Qual debba esser' il letame.

Diuisione de' le tami.

Diuide Columella i letami in trè generationi d'Vccelli, d'huomini, e di quadrupedi; ma perche di giorno in giorno l'huomo, e con l'industria, e con l'esperienza ritroua nuoui modi d'ingrassare, e giouare alla terra, si potrà diuidere il letame in due, Vno de' sterchi de' corpi escremento, quale da Stercuccio, per esserne l'inuentore (come s'è detto) n'hebbe il nome; l'altro tutto ciò, che mediante grassezza, ò altro accidente, porta giouamento, & Vtile al campo, e lo rende allegro, che tanto suona la voce di letame in Latino. Lo sterco puossi prudentissimamente al modo di Columella nelle sudette trè parti diuidere; ma l'altra in due ancor' ella si partirà, cioè in tutto quello, che oltre gli sterchi, mediante la putrefattione, sia capace di generar sugo, come Vnghie, corna, cenci, e simili: l'altra tutto quello, che con niuno, ò poco calore, ma per altra Via, ò accidente gioua in maniera alla terra, che la rende fruttifera, & abbondante, come sono cenere, poluere, sarmenti, e simili.

Ma prima, che passiamo alle particolarità de' letami, diciamo qual sia il meglio

glio di tutti, perche trà gli Agricoltori sono hauute varie opinioni, causate dalla varietà de' climi, terreni, e piante. Tralasciato dunque quello, che da altri prudentemente, circa il primato de' letami, vien detto; dico, che il meglio letame, che sia al mondo, si è la poluere, che cada da i piedi del Padrone; & in vero se si lascia al rozzo Cõtadino l'arbitrio di compartire il letame, per fatica lo ripone tutto vicino alla casa, e l'altro campo ne resta tanto digiuno, quanto famelico, ouero, che imprudentemente lo darà non smaltito, ò che senza hauer consideratione al tempo à venire, alla Luna, alla qualità del campo, ò del letame, ò de' semi, alla peggio compartirà; Tutte le quali cose il prudente Economo considerando, ne tolerando, che la poluere delle sue scarpe cada continuamente in casa, ò nella Città, anzi mediante la stanza della Villa, trouandosi presente, farà esequire, quanto si dirà; E considerando, che il chiamar noi li nostri campi possessioni, vogliamo dall' etimologia di questo nome denotare, che continuamente douressimo poner' il piede ne' nostri campi, il che fù significato da Plinio, dicendo. Fertilissimus in agro oculus Domini est.

Qual sia il meglio letame.

A che assentì, che disse.

Tristo è quell' hauere, che il suo Signor non vede.

Lo sterco adunque de' volatilli, che in primo luogo si pone, e massime quello di colombi (ma non d'anitre, ouero oche) è ottimo per il molto calore, che in se naturalmente tiene, per essere li colombi caldissimi, e per cibarsi solo di grane, e perciò da Bolognesi, con tanta prudenza, quanto vtile, si prattica sopra seminato alle canape, accioche l'acque di Primauera per quello passando, portino alla di loro radice la pinguedine calda, e con simil giouamento tenga caldo il terreno, quale la canape alta, e spessa adombra in maniera, che non potendo riceuere calore dal Sole, viene da questo sterco riscaldato, con che cresce à merauiglia, e ne riceue grauezza, e bellezza, & ogn' altra buona qualità. Estirpa col suo calore mirabilmente questo sterco la gramigna, e per ordinario s'vsa (fuor che alla canapa) auanti il Verno, applicato in maniera, che, ò sia alle viti, ò gli alberi, non tocchi la radica di quelli, ma scoperto si lascia esposto alle neui, e pioggie; se di Primauera si voglia vsare, ò si semina pertempo sopra li seminati, come si è detto, e si dirà della canepa; ò si fà stare in acqua per trè mesi, poi con quella si può inaffiare qual si voglia pianta, che si vedesse inferma, per frigidità di terreno, ouero che ami il caldo, come meloni, naranzi, e zucche, ouero lasciate asciugare lo sterco poi al Sole, e poluerizato con singolar' vtile, s'applichi à qual si voglia pianta, ò seme, fatto questo sterco in poluere, & vsato ne' tempi di contagio, da quello preserua sano benissimo. Da Marco Varrone lo sterco de' tordi viene posto nel primo luogo trà volatili, e vuole, che non solo ingrassi li campi; ma li boui, e porci; ma hoggidì non costumandosi vccelliere sì ampli di questi animali, tralasciato il parlare di tal sorte di letame, non posso, se non lodare la nostra età, la quale più moderata, e sobria, viue senza tante delitie; la gallinazza non è tanto calda, per non venire da animal tanto caldo, come i sudetti, mangiando la gallina, oltre le grane, herbe, & immondezze, ma è però buona, & indifferentemente si prattica non solo ne' campi, ma più volontieri ne gli horti auanti il Verno, per tener caldo, &

Vtilità dello sterco colombino.

do, & il terreno, e le radiche de' finocchi, & altre piante, quale ingrassate dall' acque, che per quella passano, crescono bellissime, e prestissimo.

Sterco humano.

Lo sterco humano, da Teofrasto nominato in primo luogo, e se bene è caldissimo per la forza dell'alimento; con cui l'huomo si ciba, hà però in se molto humido, e fà una pinguedine assai viscosa, e grassa, e per esser ben digesto, ne' stomachi si smaltisce presto; questo ne' gli horti fà effetto buonissimo, e massime per le cipolle; perche conuenendosi, per temperare il di lui calore, misticarci, ò scopature, ò immondezze di Casa, ò altra poluere, qual sarà più à proposito, che la terra dell' horto, e massime la destinata per le cipolle. Questo sterco, secondo Cons. Ces. estirpa, e corrompe ogni trist' herba. L'orina dell' huomo ingrassa assai ancor lei, ma sì come con lo sterco è necessario misticar terra, così con l'orina, per sei mesi serbata, si misticherà acqua, e con quella s'ingrassa ottimamente il terreno attorno le radiche delle viti, ò altri arbori, e li libera da molte altre infirmità, come s'è detto. De' quadrupedi il meglio è quello dell' asino, e mulo, perche mangiano fieno, e biada, graue alimento; questo in qual si voglia campo lo rende fertilissimo, e felicita ogni pianta, & è ancor bonissimo per gli horti, perche non fà nascer molt'herba, per il molto misticarsi del fieno, e biada da questi animali; se ne serue di questo per piselli, faue, & altri primaticci, ma passa sotto nome di letame grosso, cioè per campi più à proposito, che per horti. Quello de' Caualli non è di sì buona qualità, ancorche mangi simil cibo, perche non mastica molto, mangiando con auidità, e successiuamente, come non ben digesto nel corpo, hà molto di quel calore improprio, qual priuandolo d'humidità, lo lascia asciutto; ma perche si trattene assai dopo la fermentatione à conuertirsi in terra, aiutato con cosa, che mantenghi l'humidità, fà ottimo stabbio: Questo si procura con far letto à Caualli con pauiera, ò strame di valle, quali imbeuendosi con assai humido, col calore del sudetto sterco, fanno una pinguedine temperatissima, e che per molto tempo aiuta il campo; similmente quello sterco di Cauallo, che misticato con l'vgne, che taglia il Mariscalco pure à Caualli, è raro; perche quest' vnghia di sua natura grassa, comparte allo stesso sterco la sua qualità, e fanno buonissimo letame: Ne' luoghi ancora humidi, ouero, oue mediante il quotidiano inacquare si rende humido, questo sterco fà buonissimo effetto, e però con lo sterco solo de' Caualli, si cuopre con molto utile la superficie de' vasi de' naranzi; perche l'Estate con l'inacquarli, si mortifica il suo calore, & il Verno tien caldo lo stesso naranzo, oltre che stà solleuato dalla radice di quelli, e nel campo tiene solleuato il terreno con molto giouamento; per li prati questo è buono per far nascer di molt' herba, mentre mangiando con auidità non rompe la biada, ne i semi del fieno. Il Bouino non è tanto caldo, come li sopradetti, per non cibarsi questi di sì buoni alimenti, come li sopradetti; ma d'herbe, paglie, stoppie, robbe leggieri, e perciò non resiste per molto tempo nella pinguedine, ma presto diuiene terra; tuttauia in quel poco di tempo, hauendo assai humido viscoso, ne' campi asciutti, e caldi fà di molto giouamento, e gl'ingrassa molto; con questo si seminano marzadelli, con ottima riuscita, ancorche non sia smaltito, per vsarsi l'Inuerno; & in oltre la paglia, che per far letto alle bestie con questo si mistica, tiene

Asinino.

Cauallino.

Bouino.

solleua-

sollevato il terreno con molto vitie, acciò non si calchi sopra li seminati, e meglio possino nascere. Le Pecore, e Capre fanno vno sterco, la cui grassezza si conosce col toccarlo subito fatto, poiche inuisca le dita; questo ben smaltito si prattica molto bene, è quanto il colombino ne campi, nelle canape, e ne gli horti, & in particolare ne' melloni, e zucche, & al piede delle piante, e dura assai nell'essere di far giouamento, per hauer molto del calor naturale. Per aiutar i prati magri, se gli fanno star questi animali l'Autunno, la notte à dormire, e per molti anni rende il prato duplicata, e triplicata rendita. Quello del Porco, che con auidità ingoa ciò che ritroua, senza masticare, è il peggio di tutti, caldissimo per molto tempo improprio, e poi tosto si conuerte in terra, fà nascer di molt'herba, & in particolare si conuolui, e perciò si deue bandir dall'horto, ma solo spanderlo per li prati, per il suo mal odore difende il campo da animali sotterranei. I sudetti letami si pratticano indifferentemente sù questo Contado per ingrassare il terreno, arandogli sotto, oue si vogli poner canepa, ò altri legumi auanti il Verno, e nel Verno stesso, e tanto basti de' sterchi.

Pecorino.

Di Porco.

Ma passando ad altra cosa, la quale, oltre lo stabbio, pure ingrassi, dico, che li corpi de gli animali ottimamente con molta pinguedine giouano al campo con tanta humidità, e sugo, che applicati ad arbori, tal volta rendono i frutti verminosi, anzi li stessi arbori giouani; questo sì, che in breue si conuertono in terra; in alcuni luoghi, oue c'è abbondanza di pesci, di quelli si seruono per ingrassare campi, forsi credendo col solo humido, senza calore, porgeci giouamento, che li può riuscire ne' luoghi maritimi, assai aridi, e caldi, anzi in qualche parte i semi auanti si piantano, si porgono in vn pesce, acciò nati, dalla grassezza di quello habbiano forza di crescere.

Ingrassar con corpi.

L'vgna, e corna sono forsi il meglio grasso, con cui si riscaldi, & humetti la terra, perche abbondanti dell'vna, e dell'altra qualità, per più tempo, che qual si voglia letame, dura la lor virtù; questi mischiati con altri letami asciutti sopradetti, sono rari; questi posti sotto arboreti, ò luoghi, oue si piantano arbori gioueni da trapiantare, gli recano grand' alimento, e forza da crescer in breue: questi posti sotto, oue si debbano piantar spargi, operano, che non solo vengono più grossi, ma più presto cominciano à fruttificare. Posti pur sotto negli horti, oue si vogliono piantare cardi, ò finocchi, gli rendono grossissimi: in somma posti sotto à tutto ciò, che da poi piantato, ò seminato, allongando la sua radica assai, vada à ritrouarli, fanno giouamento straordinario; ma posti sopra, ò al piede, durano fatica ad infracidirsi, e riscaldano troppo; e non tanto per questo vogliono essere molto sotto terra, quanto, perche sono da' cani cauati con offesa delle piante: Vna vite, ouero caolo piantato in vn corno, ouero in vn vnghia, riceuono grassezza da quelli, e ne vengono prosperosissimi: la limatura de' corni, che s'hà da quelli, che lauorandoli, fanno manichi à cortelli, ò pettini, ò altro, mischiata con terra, & inacquata al Sole, caldo, in due giorni perde ogni calore improprio, & applicata à qual si voglia pianta, ingrassa benissimo, & è modo di far letame prestissimo, senza pericolo di riscaldamento, e puossi vsare ne gli horti. Ciò, che di minuto si vanza da' Calzolari, si getti in terra nell'aggiustare i suoi lauori, chiamano

Con vngia, e corna.

Ritagli.

no ritagli, qual ne' canenári, & horti, con esquisito profitto, pratticasi, & in particolare, oue s'adacqui, ò sia terreno humido, e dura assai la sua virtù; le pelle de gli animali, ouero peli di pelizze, ò ritagli di pelizzari, che si chiamano penacchi, si smaltiscono più presto, seruono nello stesso modo, e rendono lo stesso giouamento. Vsanosi ancora gli stracci, i quali, per non hauer molto calore, possono applicarsi da ogni tempo all'horto, come al caneparo, & arboreto, con molto profitto d'ingrassamento: li di lana, come più caldi delli di lino, faranno meglio in terreno più humido. I capelli sono sorte di letame, che presto smaltendosi, presto ancora porgono il desiderato aiuto, sono causa, che i finocchi Bolognesi siano tanto desiderati, quãto ammirati; S'applicano ancora ad ogni sorte d'hortaglia, senza pericolo di riscaldamento, e per farne presto letame, in quindici giorni si smaltiscono, col ponerli in vn vaso, tramezzati con terra, posti al Sole, se sia d'Estate, se d'inuerno, riscaldarli nel mezo della massa del letame; nell'vno, e nell'altro modo vogliono esser irrorati. Il legno fracido, che ritrouasi ne gli arbori buchi, vsasi benissimo per fiori, & in particolare à garoffali, perche, oltre il non hauer molto calore, tiene assai l'humido, e con l inacquare non s'vnisce troppo alla radica della pianta; della stessa qualità sarà la vinazza, e pratticasi più frequente ne i giardini, che nel campo, ma vuol esser di due anni; il visco è ottimo letame, ma per la spesa non s'vsa forsi; Varone nel lodar' il letame de' tordi, fù mosso dalla di lui viscosità; ogni vite ammalata per sterilità, risanasi col visco.

Stracci.

Capelli.

Di legni.

Vinazze.

Resta à nominare altra sorte di letame, con cui giouando al campo, ò senza, ò con poco calore si rende fertile; di questi il primo sarà l'herba, ne sò, se il lupino voglia conceder il primo luogo alla faua, veccia, & altre herbe, pratticate in questo Contado ne' campi, oue si voglia metter canepa.

Ingrassar con herba, lupino, e faua.

Questi cedano al lupino ne' luoghi magri, e si contentino d'esser con tanta industria adoprati in cosa di maggior frutto, che altra, qual nasca sù questo Territorio; l'vno, e l'altro col triplicato beneficio fà giouamento, prima nel marcirsi arati, ò vangati sotto con grassa pinguedine, poi col far star solleuato il terreno, indi con la grossa radica, tagliati, che siano, la qual pure riceuendo humidità s'infracida; onde molti si contentano di questa solo, leuando il lupino maturo, e vendendolo; ogn'altr'herba, che con roncare, ò sarchiare il campo, ò l'horto, si suelle, farà lo stesso effetto, e però non si deue trascurare il sotterrarle subito. Le frondi ancora à guisa d'herba ingrassano con temperatissimo ma esquisito modo la terra, oltre il tenerla solleuata, e però ne i giardini si prattica con molto vtile; quel terreno vicino alla casa, oue siano rami fogliati, per scaldare il forno, ouero, oue si getta il letto de' vermi da seta, quello è raro per horti, e fiori, facendo letto à vaccine, ò pecore con frondi secche, si farà vn stabbio esquisitissimo: Questo ingrassar con le frondi, è il più naturale, che sia, poiche la madre natura hà prouisto, che ogni pianta restituisca almeno l'vsura alla terra di quel sugo, che da lei, mediante le radiche, riceue; hauendo disposto, che gli arbori nell'Autunno trasmettino le frondi, per ingrassar con quelle, quanta terra capono le di loro radici, da che impariamo, che il letamar i campi, è cosa naturale, e però considerando, che quei fieni, paglie, e biade, che leui dalla terra, sono generate, e cresciute col

Con frondi, ò foglie.

sugo,

sugo, & humor di quella trouerai, che per ragion di gratitudine naturale sei tenuto à ritornarcele, conuertito in cibo, atto per lei, acciochè con scambieuol cortesia, mediante questo cibo, possa somministrare alimento à quelle piante, che ci ponerai, e se non puoi sodisfare à tutto il terreno del tuo podere in vn'anno con giusta distributione, habbi cura, che il Contadino comparta il letame in quattro anni per tutto: perche vogliono, che per ordinario la virtù di questo cibo duri per quattr'anni. Chiamiamo Locco quello, che li Toscani chiamano lisca, *e li Latini* gluma, *che à tutto ciò, che si ritroua nella spica quando tibiato il grano, e leuatone la paglia, s'apparta dal formento, mentre s'auenta, poiche, come materia più lieue, resta indietro. Per esser ben digesto, ò vogliam dire smaltito, vuole il tempo di due anni, e resta quasi sponga, ò terra leggiera, il quale non sò se gioui al campo, ò alle piante con grassezza, ò facendo star solleuata la terra, ci dia commodità di radicare, per la sua rarità; pratticasi felicemente con le viti, massime nel moltiplicarle, sia propaginando, ò sia piantandole, si conduce ne' prati, perche fà nascer' herba, e ne' campi al tardi si dà al cece; è buono al piede de gli arbori di nuouo piantati per horto si mistica con altro letame greue, per farlo star soleuato.*

Come si debba compartire il letame.

Del locco.

Succede a' sudetti letami tutto ciò, che con altra causa, che con pinguedine, giouando al campo lo rende fertile, e queste saranno le ceneri, e le polueri, e calce; le ceneri da gli Antichi costumate, e trà primi grassi nominate, come dice Plinio, s'vsauano nelle regione Transpadana, con che giouami à credere, che hauessero pensiero, mediante la rarezza della cenere, far giouamento alla densità del terreno forte di quella regione, e però da gli affetti buoni, che sortiuano, la chiamauano letame, e poteua esser' ancor, che l'aridezza della cenere contemperasse l'humidità di quei terreni. Hoggidì in campagna di Roma principalmente costumasi l'abbruggiare le stoppie, & ogn'altro arbusto, ò virgulto, da che non solo per le cenere, che pure può, misticata con quel terreno forte, renderlo in parte dolce; ma da quel fuoco ne restano abbruggiate le male herbe, e compartito calore à quelli terreni, la cui gran humidità rende il paese impratticabile: anzi il fuoco fà l'istesso terreno asciutto, e porroso, per lo che scoperto da stoppie, ò altra cosa, può dal Sole esser riscaldato, e custodito; in somma io tengo, che per ogn'altra via, che per pinguedine; la cenere gioui alla terra, può esser però, che la cenere habbia in se qualche virtuoso sale, qual porga il vegetar' alle piante; ma essendo questa causa occulta, non si può affermare, che con l'esperienza con la quale, hauendo io abbruggiato stoppie in terreni dolci, con niuno, ò poco giouamento, ardisco d'affirmare le sudette ragioni: alcuni hanno abbruggiato sterco particolarmente vaccino, e con la cenere hanno giouato al campo; altri abbruggiano il cotico del prato, ma non costumandosi à Bologna simil modo d'ingrassare, il tralascio; E per vltimo delle cenere dirò, che è grasso ottimo per li carchioffi, e però in Latino li chiamano Cinare. *Con la sudetta ragione s'applica la poluere alle viti, poiche questa pianta, facendo radiche minutissime, mentre non hanno terreno facile, leggiero, e dolce, non può allignare, come s'è detto; ma la poluere della via, che è misticata con quantità d'immondezze, pur conuertite in poluere, può come gli altri grassi, riceuendo l'humidità delle pioggie, con sugo, ò pinguedine, e far gio-*

Ceneri, polue, e calce.

Abbruggiar le stoppie.

Della polue.

far giouamento à cãmpi, e con la rarezza, e sottigliezza porger loro li sopradetti duplicati giouamenti, e però, oltre alle viti, con vtile si sparge ne' canepari, e ne' prati; lo stesso effetto potrassi sperare dalle scopature, & immondezze di casa. Gioua ancora per tenere solleuato il terreno lo spino, ò vogliamo dire le raze, e li sarmenti delle viti, oltre che marcendosi col tempo, porgono qualche grassezza à gli arbori, al cui piede si pongono. La terra ridotta in fango, ò marcita nel fondo de' Fossi dallo stagnarci l'acqua, con aggiunta delle frondi, che ci cadono, è ottimo grasso; sì come in luogo di letame s'adopra ogni terra riposata. In alcuni paesi ingrassano campi con la calce, lodata ancora dal Galli, per minor spesa de' letami; ma deue esser à meglio mercato colà che sù'l Bolognese, oltre che, se si pone sotto à piante, ò fiori, che siano in terreno, oue s'inacqui, in vn'anno gli fà far miracoli, e poi si seccano, e con la proua ogn'vno si può certificare, e la calce arida ne' nostri terreni aridissimi, non sò vedere qual giouamento possa porgerci.

Io di calce mi seruirei, per far smaltire presto il letame, poiche mislicata con quello, col suo molto calore riduce presto in niente il calore improprio del letame; il terreno però di souerchia humidità, e frigidità si potria con calce correggere.

Ingrassar con terra.

La terra col riposo, dal quale piglia vigore, e forza, così quella già detta del fondo de' Fossi, come dalla ripa di quelli, ò di prati, ò altro luogo non coltiuato, in difetto di letame, ingrassa, sì come mislicando creta, e terra arenosa, si contempera le male qualità dell'vna con l'altra, e si fà ottimo terreno. L'acqua, con la

Con acqua.

quale s'inaffia, se bene di natura sua dimagra, per portar via, ò condur' à basso la grassezza, e viscosa pinguedine naturale, ò artificiosa del terreno, anzi può farlo maligno, e maluagio, e ridurlo di dolce, e raro, in forte, & vnito; tuttauia, perche piglia facilmente, come dice Agricola, la qualità de' luoghi, oue passa, può esser, che senta giouamento da qualche riuo, qual passando per luoghi grassi, ò ingrassati, torbido, e valleggiando, deponga sopra terreni qualche lezzo, che ingrassa assai, similmente ogni sorte di letame mislicato in acqua, inacquando con quella ingrassa.

Necessità del letame sù'l Bolognese.

Sonomi assai diffuso circa questi letami, per conoscere, che il Contado Bolognese hà grandissimo bisogno di cibo; perche riscaldando lo sterco la terra, qual campo è più freddo del Bolognese? porgendo il letame humidità al terreno, qual' è più arrido del Bolognese? Di più essendo il Contado Bolognese per lo più di terreno dolce, e raro, questo hà bisogno più di letame, che il forte, e denso; e però passando al modo d'applicarlo, dico, che è necessario hauer nel distribuire il leta-

Modo di distribuirlo.

me le sudette considerationi, non solo, ma volendone dar' à colli, esser più abbondante, perche vna parte di quello ne vien condotto via dalle pioggie; bisogna ancora auuertire, che li terreni dolci vogliono esser letamati poco, e spesso, acciòche il molto in vna volta non abbruggiasse simil sorte di terreno, di sua natura arido; in altro terreno di mediocre qualità bisogna ancora andare molto circonspetto in poner questo cibo, acciòche col porger molto alimento alle piante, non le faccia crescer di souerchio senza frutto, ouero conuertendo ogni sostanza in frondi, non fruttificassero, ouero i frutti fossero imperfetti, e soggetti à verminatione, ò putrefattione, come fatti con la sola putredine, dall'abbondanza della quale pigliano

ancora qualche male, ò diuerso gusto; in somma considera, che il dare il letame, è come salar la pentola, la quale poco salata, presto si può accomodare, ma se troppo, ti conuiene correggerla, mediante l'acqua, e così gli leui il gusto; ma il terreno troppo ingrassato, oue non è acqua, non si può correggere. Il letame non ben smaltito, dato al campo auanti il Verno, lo tiene caldo, e mediante le pioggie, e neui, smaltendosi nello stesso tempo, ingrassa la terra, e posto assai sotto terra, fà, che i semi allongando la Primauera le radiche, godono della grassezza, che alla terra hà compartito; e però lodasi assai il dar letame da principio di Nouembre, per tutto Marzo, posto assai sotto terra, & à Luna mancante, acciò non generi herba, s'osserui il contrario ne' prati. Da Marzo per tutto Maggio è necessario sia bene digesto, e priuo affatto da ogni calore improprio, che sarà passato l'anno, ò quando non fumi più, & habbi mutato forma di sterco, sì come perduto il fetore di quello, questo in tal tempo si soprasemina ottimamente à seminati, ouero con leggier zappatura s'incorpora nella superficie della terra, & è bene vsar questa sorte di letame, del quale, come ben smaltito, non s'haurà sospetto, che produca herba nel crescer della Luna, acciòche con più humidità, dall'influenza di quella riceuuta, gioui al campo. Con gli arbori si potrà esser più copioso, perche hanno di bisogno di tanta più humidità, quanto hanno più dell'asciutto dell'herbe, e de gli animali, con questo però, che sia totalmente priuo di fumo, e del calor' asciutto, & improprio, quale sì come corrompe li corpi de gli animali, così entrando per li pori de gli arbori, li corrompe: Applicato dunque à proposito, fà produr li frutti più presto del solito, e più gustosi, e di saluatichi li fà domestici, perche oltre la fede del nostro Crescentio, si conosce, che ingrassando con sangue humano vna rosa ordinaria, questa, oltre li primi fiori, ne fà due, ò trè volte nello stess'anno, onde s'è hauuto occasione di chiamarla rosa d'ogni mese, e vedesi chiaro, che li terreni tristi, non letamati, di sua natura producono spini, e seminandoui buoni semi, degenerano in tristi; ne gli sparagi conoscesi il valor, e virtù del letame, poiche di saluatici, posti in terreno bene ingrassato, diuentano domestici, e grossissimi. Procuri dunque qual si voglia diligente Economo, ò Padre di Famiglia, stando in Villa, hauer la maggior'abbondanza di letame possibile, vnendo non solo ogni quantità diuersa di questi, per contemperar, sì come s'vsa de' cibi la trista qualità dell'vno, con la buona dell'altro, in quella guisa appunto, che il cibo de gli animali non è vna sol cosa, ma vuol'esser misto, al che assente Aristotile nel secondo della generatione, mentre al sudetto proposito loda quelli Agricoltori, che con acqua mista irrigano le piante, ma ancor ogn'altra immondezza di casa, di vie, d'horto, stalle, herbe, frondi, e simili in vna buca, ò fossa, oue concorrono le pioggie de' tetti, acciò mantenendosi acquosa, presto si putrefaccino: sia vicino alla stalla, per portarci con più comodità lo sterco; sia all'ombra, acciò il Sole non sughi quell' humore, che douria giouare alla terra; sia longi dalla tua casa, acciò il fetor non t'offenda; insegnano, che si ponga legni di rouere in questa buca, ò sterquilinio, acciò non produca serpi, ò altri velenosi; nel portar' il letame al campo sia tempo humido, si ponga in molti, qual non si spanda pe'l campo, se non nell' hora, che si vuol coprire; s'auuerta con ogni diligenza, che non geli, ouero, che dal Sole, ò

Da che stagione, & in qual stato della Luna.

Letame ben smaltito.

Vtili alle piante.

Sterquilinio.

aria non sia sorbita l'humidità, della quale non è mai troppo abbondante.

Alcuni (& io trà quelli) credono, che il letame di qual si voglia de' sopradetti, perduto, che hauesse, per longhezza di molti anni, stando al coperto, libero da pioggia, il fumo, e calore improprio, per lo che ne fosse quasi terra diuenuto, sia assai più virtuoso del sudetto fatto nel sterquilinio, è più atto à generar maggior sugo, perche l'acqua, senza dubbio, slauando, & asportandone la grassezza, e viscosità, gli leua la virtù, e quella deponendo, la conduce alla parte inferiore, e perciò quel letame, al quale l'acqua non leua così facilmente la viscosa pinguedine, è meglio, e dura più la sua virtù, e tali sono le vgne, corna, e pauiera di valle, e perche questo è modo, che porta molto tempo, si potria cō più prestezza far marcir lo sterco nell' acqua, qual fosse in vn vaso, accioche con l'acqua, e sterco restasse la sostanza pingue, e viscosa.

Vtili per l' Huomo.

Il letame non è al tutto priuo di giouamento all' Huomo, oltre il far' allegro il campo, come è l'etimologia del suo nome, perche serue à Medici, per humettar corpi aridi, e li Contadini si seruono del bouino per le ammaccature. In oltresì come aiuta con la vera alchimia dell' agricoltura il nostro Economo, così col suo calore lento, eguale, e continuo, serue gli Alchimisti à tutto ciò, che per la loro professione occorre; inoltre l'humano de' putti piccioli applicato di poco escrementato alle Reste de' caualli più volte, le libera per causa del calore & viscosità.

Il fine del Secondo Libro.

L'ECO-

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

Il Cortile.

LIBRO TERZO.

RA' le singolari virtù, per le quali l'antica Grecia sarà sempre d'immortal nome, mirabile in vero fù quella del chiamar tutte le cose con proprij, e significanti vocaboli, da' quali da poi, e la Latina, & Italiana lingua si sono meritamente seruite; Ma sopra tutto nel chiamare il Dispensatore delle robbe domestiche Economo, sarà sempre lodatissima. Perche componendo questo nome con l'vnione di due loro parole, che significano legge della Casa, vennero con etimologica diffinitione in vna sola parola à denotare qual fosse, ò douesse esser l'Economo, e piacque tanto à quei Dotti l'inuento di questa parola, che non contenti di lasciarlo ad vso della sola Casa, generalmente l'applicauano à qual si voglia cosa, che con legge, e modo si douesse compartire, e però da Quintiliano quel Rettorico, che con buona legge, & ordine compartiua le parti della sua Oratione, fù chiamato buon Economo, e di simil nome si gloriaua quel Poeta, che li metri de' suoi versi con legge, & ordine aggiustaua; Quindi è, se l'Agricoltore chiameremo Economo, questo sarà forsi tale, con maggior fondamento, di qual si voglia altro, perche ne alcun'altra Scienza, ò Arte, con più giusta, & vtil legge comparte le sue attioni, che l'Agricoltura; quì vediamo non solo gl'istessi Campi compartiti da fili d'arbori, ò fratte, ò fossi in diuerse pezze, ma quelle hora vediamo destinate à grano, hora à marzadelli, hora ad herbe, hora à canape, hora à viti, hora à riposo; altroue à legna, più alto à ghiande, e castagne; Della legge del compartire li grassi habbiamo già detto; Trà Rustici son compartite le fatiche da quel loro vecchio Padre di famiglia, à questo l'arare, e gouernare de' Boui, e chiamarlo Bifolco; à quell'altro, perche lauora la terra con le braccia, lo chiama Bracciente, e simili, e pure tutto questo fassi, perche dall'Economo sia tutto ciò, che si raccoglie dall'Agricoltura, per l'vtile della Casa, compartito; & Aristotile stesso trà suoi libri Economici tratta dell'Agricoltura, chiamando il buon gouerno della Villa vna principalissima possessione.

Sarà dunque il nostro Economo legislatore della Casa, proueditore di quanto

Qual debba esser l' Economo.

le possa occorre, e compartitore de' beni, e rendite di quella, e però quanto più procurerà quelle in maggiore quantità, tanto maggiormente potrà gloriarsi del nome di buon Padre di Famiglia, & ancora con più opulenta, e larga legge potrà gouernare la Casa, e se le quantità ordinarie dell' entrate non comportassero il trattare la Casa ne' sudetti modi, la stanza della Villa aggiusta il tutto, potendo in quella non solo aumentare le sudette rendite de' Campi, ma quelle con più riformata, & stretta legge compartire, per le ragioni altroue allegate. Non si creda già alcuno, che quel Padre di Famiglia, che con bassezze, ò con sordida vita, ò col leuare à se, e à sua famiglia parte del Vitto necessario, ouero col compartire dell' imperfetto, sia giudicato buono Economo, perche l'etimologia di questo nome non significa questo modo di gouernare Famiglie; & io, quando da principio hò promesso dalla stanza di Villa grand'isparmio, non hò hauuto pensiero di formare Vn' auaro, e che dall'accrescimento di rendite si faccia idolatra del denaro, ma che con legge, misura, & abbondanza comparta le facoltà d'vna Casa; & il Carbonaro dice, che l'Economia è vn mezo termine trà la prodigalità, e l'auaritia, con molta ragione, perche alla prodigalità è compagna la penitenza, all'auaritia è annesso il disprezzo, oltre Vna Vita inquieta, trauagliata, & infame, si che la perfettione di questa consiste in vna giusta moderanza, senza la quale si trabocca in vn mar di Vitij, come ottimamente cantò Oratio.

Se ben io vieto à te l'esser' auaro,
Non vò però, che prodigo diuenti,
E' certo modo ne le cose humane,
E certi fini; e questi, chi trauassa
Non tocca il retto, il qual nel mezo è posto.

E più innanzi molto meglio.

Ma da la vita mediocre, e parca
A giudicio d'Offelio fia discosto
Per vn longo camin la sordidezza,
Perche da vn vitio te ne fuggi indarno,
Se in vn'altro trabocchi, e dai di petto.

Come s' i parmi la spesa del cõpanatico in Villa.

Il Padre di Famiglia dunque, che non camina per questa moderanza, la quale in Villa più facilmente si ritroua, che altroue, mediante l'Economia, e della Casa, e dell'Agricoltura, si può chiamar, ò prodigo, ò spilorcio, non Economo, e con questo fine, e scopo, ti significai ne' primi due Libri l'isparmio, che ne viene dalla stanza della Villa nel Pane, e Vino, oltre la loro più perfetta qualità, ne gli altri due susseguenti cõ varia intrecciatura, il modo di cauare frutto, vtile, e dilettatione dalla Villa, mediante la cultura delle Viti, Api, & altre. Hora ritornando al filo dello sparmio in Villa nel mangiare, quale consiste, oltre il Pane, e Vino sudetto in Companatico, m' accingo à mostrarti, come con diligente coltiuatione, e buona Economia puossi con niss[u]na, ò poca spesa prouederti di Companatico abbondantemente per la tua casa, & auuerrà benissimo, se hauerai la corte della tua Villa proueduta di due Vacche da latte, ò Vogliamo dire Bergamine; sia abbondante d'ogni sorte di Polli, in Vn canto di quella crescerai, & ingrasserai vn Porco; in

vn'altro canto custodirai vna buona Colombaia; iui vicino vn ben compartito, e meglio coltiuato horto, dal quale ne cauerai, senza spender denaro, non solo ogni herbaggio, frutti, agrumi, qualche aromati, e qualche medicinale, che alla tua Casa potesse far bisogno, ma da venderne ancora per rimborsarti della spesa del letamarlo, e lauorarlo.

Rimboso de gouerno della Colombaia.

Dalla Colombaia hauerai Piccioni, e per tuo vso, e da vendere, per comprare altro companatico, oltre la colombina, la vendita della quale basterà per prouedere la robba da dargli da mangiare l'Inuerno.

Gouerno del Cortile senza spesa.

Dal Cortile, oltre il Porco necessario in ogni Casa, quale si gouerna con le immondezze della Cucina, herbaggi tristi dell'Orto, e semola di tua Casa senza spesa, hauerai Anitre, Polli, Capponi, Galli d'India, Pauoni, Oua in copia, e simili; e questi Pollami si mantengono l'Estate con latughe, ortiche, herbette tenere, e simili, e nel locco (si come parte ancora dell'Inuerno) che resta nella Corte dal farci battere quantità di grano à Socij. Se gli dà il Verno quelle spighe mal piene, ò quel grano imperfetto, quale mislicato con loglio resta dietro l'arco, quando si auuenta il formento per nettarlo, del quale poco, ò niente ne cauereste. S'aiutano ancora senza spesa, col racorre certo panico, per la sua piccolezza detto Panicastrello, in Latino Pabulum, quale nasce ne' Campi vna sol volta mal lauorati, e questo dato alle Galline, e Colombi, è di buonissimo nutrimento, e fà Oua assai.

Gouerno delle Bergamine con poca spesa.

Dalle Vacche rosse n'haurai, oltre li Vitelli (de' quali più à basso ne parlaremo) Latte, Butiro, Casio, Ricotte, e Siero, con quali cose con quanta opulenza prouederai la tua Casa, ancorche ogn'vno lo sappia, pure più innanzi ne parlerò, perche restami da mostrare il modo, da gouernare queste con poca spesa; l'Estate pascono per le vie, viali dell'Orto, per prati segati, e simili; si gouernano dentro con herbe, con frondi di vite, con foglie d'Olmo, senza spesa; per il Verno hauerai radunato stoppia, quale eleggerai della migliore, e più herbosa, che sia sù le tue possessioni, hauendo nello Scritto con Contadini postoui tal patto espresso. Sento vno, che mi dice, come voglia prouedere al danno, che ne viene, quando la Vacca venendo vecchia deteriora di prezzo, à questo rispondo, che presupposto, che vna Vacca costi lire cento, fà vn Vitello ogn'anno, ne vale lire sedici almeno, per tre mesi seguenti vna buona Vacca del sudetto prezzo ti renderà, ben gouernata lire due di Formaggio il giorno, e due Ricotte, quale importano almeno dodici bolognini il giorno, li tre mesi lire cinquantaquattro; presupposto, che per altri tre mesi ne la metà renda solo, cioè per lire ventisette, somma ogni cosa, e vedrai, che se seguita à fruttare, come dourà fare gli altri trè mesi, per la quarta parte saranno circa lire cento l'anno, delle quali, se bene la metà è solo tua, ad ogni modo in due anni ogni Vacca buona del sudetto prezzo ti paga il capitale, quale comprata d'anni tre, dalli cinque anni sino alli quindici godi rimborsato, & in ogni modo la vendi vecchissima al Macellaio lire quaranta. Ma se à caso lo tenessi in vn Orto vicino alla Città, il mese di Maggio, Giugno, e Luglio in latte, ouero giornate, ti rende almeno vna lira il giorno, il che hò prouato; di più, se col priuarti della sudetta rendita vn'anno, farai di quella crescere vna Vitella, questa valerà, e fruttarà in capo à tre anni, quanto la madre. Ma se pure non ti vuoi priuare del cotidiano

Dell'inuecchiare della Bergamina, e rimborso del danno.

vtile, dà la Vitella lattante al Macellaio quando habbia vn mese, e riportarne per prezzo tanta Vaccina, ò Vitella in più volte, e così ne meno in questa carne spenderai cosa alcuna, perche se non bastassero li Vitelli della tua corte, ò delle Vacche da latte, che hauerai date à tuoi Socij, suppliranno li sopradetti Piccioni per pagare la carne del cotidiano companatico, oltre, che il Macellaio dà dupplicati guadagni de' Vitelli, che piglia da te, e dalla Vaccina, che pigli da lui, meglio ti seruirà, quando anderai al Macello.

E quello, che nella Città è esso lo in villa, con la coperta della ricreatione, e confabulatione, e permesso, perche pare, che il Sabbato ogni Cittadino si riduca al Macello di Villa, per sapere nuoue, e conuersare; e stati d'auiso, che il Prouerbio d'andare tardi al Macello nella Città, non serue in Villa; perche consistendo il tuo vantaggio nell'autorità, per la quale al tuo arriuo nel Macello, ogni Contadino s'apparta, e subito dal Macellaio sei seruito di tuo gusto, così se tardi, altri di simile autorità, hauerà leuato quel taglio, ò pezza di carne auantaggiosa, e buona, quale se fossi stato prima, saria stata da te eletta, & in questo bisogna essere assai scaltro, perche la testa del Mangio, ò Vaccina non è cosa buona; la lingua in vero in vna Famiglia grande, ouero in occasione di mangiare straordinario, fà ottimo brodo, e serue assai, come si dirà; ma nel collo non è carne à proposito per te, solo la scannatura è taglio vantaggioso, e saporito, ma l'Estate comincia à puzzare presto; vederai, che la spalla si leua dalle coste, iui sotto se ne caua vn taglio comodamente vantaggioso, e buono, non c'essendo molto osso, nel resto della spalla non t'impacciare; la punta del petto fà assai buon brodo, ma non è copiosa di carne da potere con vantaggio compartire alla famiglia, hà però quel callo assai gustoso, e saporito, quale ricerca molta cocitura, si come quel taglio più à basso, e però molto meglio quell'altro, che dalla vicinanza dell'vmbilico piglia il nome. Ma se non sei necessitato, non ti curare d'esser seruito nel quarto della spalla, e procura d'hauere del quarto della coscia, e sarà buona la panza detta doppione, perche senz'osso cresce il doppio nella pentola, e fà buon brodo; auanti, che arriui al rognone, fà seruire qualche Contadino, che di quelle coste si dilettano, come con poca spesa meno carne, caso però non volessi far bragiole, perche in questo agio sono meglio in qual si voglia animale; non mi dispiace il rognone, ma più mi piacciono li due sussequenti tagli, del lombo fino all'osso del fianco, qual taglio concedilo ad altri, e perche à questo seguita vn taglio detto del Beccaio, vantaggioso per non c'essere molto osso, e per la bontà, perche dal moto del fianco la carne è più saporita; non sono dissimili due tagli piccoli, ouero vno grande detto il bordone; è buono il taglio della coda, quale succede à detti, sia la stessa coda, ouero lo scanello da quella leuato, ancora, che sia vn poco ossato, perche oltre l'essere carne saporita, fà buon brodo, resta il residuo della coscia, quale perche si taglia in due, ò quattro parti per la longa, ogni taglio chiamasi spaccata, ma per l'osso, che hà seco congiunto, è taglio ricusato, tuttauia potendosi hauere senza gionta si piglia, che facilmente succede in Villa; anzi se non in dono, almeno con poco prezzo ne riporti le ceruella, grasso, midolla, milza, vn pezzo di fegato, polmone per gatti, tetta, ò zina, ouero vuero, e simili regaglie, quali alla Città non puoi hauere, che

Parti del mãgio per vso di cucina.

re, che con rigoroso prezzo. Ti conuiene hauere ancora consideratione, che il Mangio poche volte si cuoce, fuori che lesso, stuffato, in bragiore, ò in polpette; per li quali seruigij sarà sempre la meglio ogni taglio di coscia, che del quarto della spalla, sì come è meglio la carne di Bue magro, che di Vacca grassa; sappiasi ancora, che la carne di Bue grasso, ancorche non habbia grasso congiunto, fà ottimo brodo, e però di grasso, che si consuma nel brodo, quando la bestia sia buona, non ti curare, premati solo, che sia gonine se sia possibile; e sappi, che la vera buona carne, è la magra di bestia grassa, in cui difetto piglia la carne grassa di bestia magra; e per la sanità cerca la carne pur magra, misticata con grasso, ouero muscoli.

Per hauer carne buona.

E perche il Macellaio di Villa, tal volta poco prattico, come per lo più leuato dalla zappa, non sà di molte cose concernenti alla buona qualità, e conseruatione della carne, e tù procura d'auuertirlo, che faccia correre, & agitare la bestia auanti, che muoia per render la carne più frolla, gustosa, e saporita; che lasci sgocciolare benissimo dal sangue la bestia morta, che sia di giorno però, non di notte, perche la Luna dominante à quella, con la sua humidità è causa di facile putrefattione; leui presto dal corpo ogni immondezza; la scortichi tardi più, che può, perche con questi modi egli può aiutare la conseruatione della carne, quale in Villa deue essere principale cura, e però procura mandare la tua carne à Casa il più mattino, che puoi, e se non hai conserua di neue, tienila in luogo fresco, & arioso, sospesa, che si sgoccioli, tagliata in fette minute, la notte all'aria fresca, il giorno in vna lanterna grande, circondata di tela, ouero in vna sacchetta, sì che da mosche si difenda; Fanno alcuni certi vasi di terra cotta col suo coperchio, ouero anche di rame, oue si conserua assai bene, ma questi sono più à proposito per tenere la carne nelle conserue di neue, che per le dispense; le lingue, sì come ogn'altra carne sanguinosa, ouero assai humida, si deue, acciò meglio si conserui, asciugare, ò con spugna, ouero altro panno lino, l'humidità sudetta si ripara con l'inuolgere la carne in carta, e massime ne' ritagli de' librari, s'asciuga ancora la carne humida con la chiara fiamma; ripara la putredine delle carni il Rosmarino, la Saluia, & Ortica, sì come poluerizzata con poco sale, e pepe, si conserua qualche poco. Da alcuni i piccioli pezzi della carne si pongano in vn vaso assai salati, che caricati con peso sopra, si conseruano le settimane, isparmiando di salare la pignatta nel cuocerla; Altri nell' aceto la conseruano, ma nell' vno, e nell' altro modo restano imperfette da cuocere lesso, quella sempre troppo salata, questa sempre agra; conseruasi la carne ancora in fondi di vino, qual'habbia di poco cominciato ad inacetire, perche apporta gusto, e gratia alla carne lo stare in addobbo, che così si chiama, ò l'aceto, ò il sudetto vino, ò altra cosa, oue fassi stare carne, ò pesce per conseruarlo, ò dargli gusto, e farlo appetitoso, ma vuol'esser cotta nella padella.

Per mãtenerla.

Ma prima, che passiamo al particolar modo di cuocer carni, diciamo alcuna cosa in generale circa questo, per non hauere à ripetere ogni volta questo insegnamento, quando del cuocere qualche carne si dirà. Qual si voglia carne cuocesi arrosto sola, ò con poco vnto, tanto nello spiedo, ò vogliamo dire schidone, quanto in padella, tegghia, ò gradella; Ouero cuocesi lesso solo con acqua, od in vnione d'altre carni, ò d'altri ingredienti con grasso, & humido, e questo si fà in pignatta, ò

Del cuocer le carni.

Arrosto.

rà, ò in altri cosa, che tenghi vnto tutto ciò, che con detta carne si cuocà, & il tutto chiamasi potacchieria, vocabolo cucinario (quali vocaboli, se non s'accomodassero così bene alla buona Italiana lingua, habbine patienza, ò Lettore, perche è Vso antico de' Cuochi l'hauer particolari Vocabili fino al tempo de' Greci; Stratone si doleua d'hauer' in luogo d'huomo cuoco preso vna Sfinge, poiche per la diuersità de' Vocaboli, quando questo parlaua, parea dicesse enimmi) questo modo di cucinare lesso, alcuni hanno opinione, che fosse il primo, allegando, che chi trouò lo spiedo, non hauea pentola, io per me crederei, che la pignatta fosse inuentata per maggior comodità, e meno impizzo, e forsi da vn sottile Economo, per cauare d'vn pezzo di carne due viuande, mediante il brodo, ouero da vn guloso Scalco, per vnire diuersi gusti in Vna sola viuanda, ma siasi come si voglia, io sotto nome di lesso, e d'arrosto, narrerò alcuni modi di cuocere carne più ordinarij, e consueti in Vna Casa, dichiarandomi non intendere di dire quante maniere di viuande, ò modi di strapazzare carni si sono ritrouati da diuersi huomini, e nationi, per sodisfare alla gola, e gusto, peroche sì come si sono in tutte le cose assottigliati, & affinati, in questa ancora cotidiana e gustosa sopra ogn'altra, sono stati in maniera abbondanti, ch'è impossibile, e superfluo il raccontarli.

Del lesso.

Per lo più si cuoce il lesso con acqua, e sale in Vaso di terra Vetriato, ò di rame stagnato, detto, ò pentola, o pignatta, ò caldaio, ò laueggio, ò bastardella, ò caccia; Viene però meglio l'vsare i sudetti instromenti il più stretto di bocca, che sia possibile, perche comincieno più presto à bollire, e più presto cuocono la carne, e con più comodità si leua la schiuma, perche quella, ch'in Vna sol Volta non si leua, và subito al fondo, e fà diuenire la carne negra; oltre, che quanto minor' adito hanno i Vapori, tanto più sostanza ci resta, e però per far' Vn brodo di molto nutrimento, si piglia Vn cappone di poco morto, Vuoto, e pellato, non molto lauato, ma tagliato in pezzi, e si pone in Vn caraffone, ò boccale grande, e di Vetro grosso, come per appunto s'vsa per acqua cotta, ouero per oliue, e questo pieno d'acqua di fonte, ò piouuta, si fà bollire in vn caldaio, che lo capa, ouero in vna caccia, mentre piena d'acqua bolle ancor lei (e communemente questo modo da cuocere chiamasi à Bagno maria) nel principio si lascia scoperto, per poterne con cucchiaro leuarne quella schiuma, che alzerà, ma dapoi si chiude benissimo, ò con pasta, ò con coperchio di terra cotta, poi con carta ligato, e ben chiuso, e quando questo sarà calato i due terzi, si coli, e strina la carne, e sarà brodo sostantioso da far minestre per deboli, e conualescenti; potrassi ancor seruire in luogo di cappone, di carne di vitello lattante, ma grasso, e che passi il mese della sua età; sarà ancora di maggior sostanza il brodo, se la carne si lauerà di maluagia, ò Vino ottimo, e si spoluerizerà di cannella; Secondo Atteneo sacrificauansi le vittime lesse alle Deità femine, e la ragione era, che essendo queste preposte à biade, e frutti, per hauer di queste molta copia, ci vuole humidità, non aridità; l'istesso dice, che col cuocere le carni lesso non solo gli leua la crudità, ma ancora le aspre, e dure si rendono morbide, e si digeriscono con maggior nutrimento, e meno pericolo d'offesa; è certo, che il lesso contiene nutrimento humido, e però si conuiene à magri; e di natura calida. Queste pentole, laueggi, ò caldaie, e simili si fanno bollire con ispar-

isparmio grande di legna ne' fucconi, ò fornelli di ferro, nella cui sommità sono fori capaci della terza parte de' sudetti ordegni, poi dalla parte inferiore con legna ò carbone, se gli fà fuoco. Cotta la carne, non si lascia nella pentola, ò alcuno de' sudetti vasi, perche piglia mal colore, vero è se si potesse aggiustar l'hora del pranso saria molto meglio, subito cotta seruiria, che si può pratticare ne' Polli, Capretti, e Vitelli, ma non s'aggiustando: trà due piatti coperta di panni si tiene calda, & ancor tiepido nel Forno, aspersa prima con poco di fiore di sale; col quale si mistica vn poco di pepe ammaccato; se si volesse seruire fredda, applicauisi maggior quantità di sale, e pepe, & vn poco agro di limoncello, e chiamasi salpamentato; & accioche la carne nel cuocer lesso resti più bianca, s'inuolge in vn pezzo di tela, ò con più vezzo in rete di Vitello, ò Castrato, nelle quali si conserua più morbida, ancora, il che ne' particolari di carni, sì come del cuocere in latte, ò vino, e con aromati, quali sollecitano ancora la cocitura, per aggiungere calore al fuoco, si dirà; cuocesi più presto la Vaccina posta al fuoco con acqua fredda, e che le pezze siano sottili; la Vitella, Castrato, e Capretto in acqua tepida, resta la carne più saporita, quanto meno si laua; li sudetti vasi bisogna con diligente cura tener ben coperti, e riparati da immondezza, ò cenere. Le carni lesse se si seruano sole, chiamasi in bianco, e si possono imbandire tuffate in salsa verde, ò bianca, ò peuerone, ò altri, come si dirà, ò coperti di petroselli, ò fiori di boraggine, ò saluia, ò rosmarino, ò di finocchietti, ò radice di petroselli, ò cicoria; copronsi ancora di sparagi, carchioffi teneri, lattughe ripiene, selleri, cardi, endiuie, cauoli verdi, bianchi, rossi, torzuti, fiori, e brocole, quali per lo più si regalano di cascio grattato; possonsi coprire di piselli, faua tenera scassata, e monda, vua spina à tutte le sudette cose dà gratia; se sia seco bollita carne salata porcina, sia presciutto, gola, ò ventresca, salcizza, ceruellato fino, ò salame; puossi ancora coprire ogni lesso d'annollini, ò vogliamo dire tortellini, vermicelli, macaroncini, e lasagne à vento, di rauioli bianchi, ò verdi, ò di pallotte fatte di ricotta, ò di cascio fresco benissimo informaggiate; da alcuni si copre il lesso di tagliolini di Monache, ò di pelle di Cappone, ò macaroncini Napolitani, ò di millefanti, se ben fossero fatti di polpa di Cappone; non disdicono, coperte di cucuzze Genouesi, ò di tartuffoli, ò prugnole, ò altro fongo. Copronsi altresì di budelle di Bue, ò trippe di Vitello ben informaggiate, misticate con pepe ammaccato, e si pone sotto à qual si voglia lesso suppa, & ancor sopra. Li Polli, ò altri animali, & altre pezze di carne, che lo comportino, si riempiono di pieno ordinario, fatto di ricotta, cascio, oua, e spetiaria, pignoli, tal volta petroselli, ò altra herba odorifera; se gli può aggiungere per chi gusta, qualche condito fatto minuto, ò persicata, ouero prugne, cerase, ò visciole fresche, ò secche, con quali si possono ancor coprire, ouero d'altra carne piccata, ò polpettine ben'accamodate, ò d'vccelletti, ò di pezzetti di callo, ò di punta di petto, ò zinna, overo d'occhio, ò polso di Vitello. Aristotele dice, che la carne à lesso non si deue ponere arrosto; ne meno di nuouo lessarla, perche quanto di buono haueua si consuma, con questa grande autorità non mi piace il perlessar gli arrosti.

Come s'imbādiscHino i lessi.

Nella sudetta pentola, ò altri de' sudetti vasi, oltre il lesso, cuocesi con vnione di diuerse carni, e gustosi ingredienti, con poca, ò niuna humidità, sotto nome

spolac-

Dello stuffato.

potacchieria ogni carne, e chiamasi stuffato, da gli Antichi suffocato, costume di mezo trà il lesso, & arrosto, quale s'aiuta in farla gustosa, con l'accompagnamento d'agro, e dolce, ò forti, ò aromati, ò frutti, ò herbe odorifere, conforme il gusto di ciascuno, e fassi in più modi; la carne ben frolla, battuta, lauata poco con vino, e meno sgocciolata, posta prima in vn catino, con sufficiente sale spoluerizata con spetiarie, dapoi incorporata con quelle carni, herbe, ò aromati, secondo il gusto, si ripone nella pignatta, ben vnta di strutto, ò butiro, ouero coperta di midolla, ò grasso di Vaccina, con l'aggiunta à meza cocitura di quella poca acquarella, che nel catino hauesse trasmesso, che gli seruirà per salsa, e questa chiusa con carta al fuoco, circondata di bragie, la poni à cuocere. Puossi accompagnare con cipolle, prima cotte sotto le bragia, ouero perlessate, ma meglio fritte. Costumasi tal volta il misticare con la carne stuffata mele, ò pere crude, ò siroppate, con pepe ammaccato insieme, ouero prugna, ò cerase, persiche secche, ò fresche, ouero Vua spina, ò agreste. Cuocesi in brodo lardiero, fatto dell'acqua in cui s'è lauata la carne, passata però per sedazzo, con lardo colato, mosto cotto, vino generoso, ò maluagia, ò agresto chiaro, ò aceto, pepe, canella, noce moscata à sufficienza, e questo s'accomoda più volontieri con saluatici, che con domestici. Chiamasi vn modo di stuffato lampredato, che si fà col lardare, ò vogliamo dire impillottare minuto la carne, che si deue cuocere, e poi con brodo scuro fatto d'amandorle abbruscate peste, e spetiarie, e mosto cotto; si cuoce; questo brodo scuro ritrouo esser'antico, perche in Atteneo, se legge nel Libro 9. al Cap. 6. Elampriade fù il primo, che ritrouasse il brodo negro. In qual si voglia di questi modi, ò altri, che quasi infiniti tralascio, s'habbia particolare cura, che si cuoca à lento fuoco, e che la pignatta sia ben chiusa, perche ne resta più gustosa la viuanda, non suaporando alcuna sua qualità. Quindi è, che gli huomini de' nostri tempi (perche presso gli Antichi non si costumaua) per cuocer carne in maniera, che niente della sua virtù, per la forza del fuoco suapori, hanno ritrouato di riponer'in vna cassa di pasta;

Pasticci.

Carni.

e qualche sottile Economo, per maggior comodità della Villa, hà fatto fare casse di terra nella forma di quelle, da pasticci, e di quelle chiuse con carta bagnata, ò pasta nella commettitura del coperchio, si seruano da cuocere carni, che non suaporino, come i pasticci, ma non con così buon gusto; in queste dunque casse di terra, ò pasta, si pone la carne di coscia frolla, ben battuta, da alcuni lardata, da altri tramezzata di fette di ventresca, ò di presciutto porcino, & in vece di strutto si cuopre con midolla d'osso maestro Vacino, ò grasso di Vaccina, ò Vitella, salata prima, e poluerizata di spetiarie, conforme il gusto, e s'vnisce con diuersi ingredienti, e perche questo modo di cuocere carni è stato giudicato il più gustoso, che sia, l'huomo s'è ingegnato di farlo più perfetto con l'vnione di diuerse, e delle più delicate carni, che si trouino, come latte di Vitello, ò Capretto, granelli d'Agnello, zinne, e lingue di Vaccina, cotte prima, e di Vitello, calli di punte di petto, occhi, polsi, lingue, piedi & interiora di Vitello, polli intieri, ò smembrati, vccelletti, & ogni saluatico, creste, granelli, e fegatelli di pollo, e simili, frà le quali cose misticano tartuffoli, prugnoli, ò altri fonghi, pistacchi, conditi diuersi, carchioffi teneri, pignoli, Vua spina, sparagi, prugne, persiche, cerase, agreste, cotogne, pere crude, ò siroppate,

Ingredienti.

roppate,

roppate, e rossi d'oua toste, cardi, selari, torsi d'endiuia, ò lattuga, e simili; riempiono ancora dette casse di molte polpettine, ò d'vn polpettone, ò di carne piccata minuta; e similmente, come già s'è detto, con ogni sorte di pollami smembrati, ò intieri, e ripieni, ò con suoi regalli, ò con vccelletti, ò con pieno di cascio, & oua, ò con herbe odorifere; sì come con ogni sorte d'vccellame, e quadrupedo saluatico, con quali mischiano, & herbe odorifere, e qualche d'vna delle sopranominate salse, ouero aglio, ò cipolle di già prima soffritte; e con queste diuersità aggiustano non solo diuerse forme à dette casse, ma diuerso modo di fare pasta, perche con la pasta frolla, e fina, detta di sopra nel primo Libro, fanno vn pasticcio per lo più basso ma ripieno delle sodette carni delicate, e Vitella mezzo cotta in midolla, poi piccata minutissimo, quale cotto che sia, con chiare d'ouo sbattute assai con zucchero, lo coprono, e ponendolo à lento fuoco à rasciugare, lo chiamano pasticcio all'Inglese ghiacciato; similmente con detta pasta fanno pasticci grandi, quanto vn dito, e li riempono di medolla, e conditi, ouero cotognata, ò pasta di marzapane, e ghiacciansi, come sopra, in luogo di coperchio, e li chiamano goblette, ò pasticetti alla Genouese. Alcuni fanno star di molte bragiole ben battute nella maluagia, poi nella cassa fatta di pasta grossa ma impastata con latte, butiro, oua, e zucchero, le compongono, tramezate con lardo ben battuto, e fette di limoncello, pepe amaccato, e noce moscata in poluere, e lo chiamano pasticcio alla Polacca. Altri fatta la cassa alta di pasta fina, la coprono di moltissime sfoglie di pasta frola, e lo chiamano pasticcio sfogliato sì come se si fà piccolo, quanto vn pugno, e si riempe di carne piccata, mischiata con vua spina, ò agreste senza vinaccioli, ouero condito piccato, ò qualche sapore conforme il gusto, e la stagione, ouero delle sopranominate salse, chiamasi pasticetto sfogliato. Altri da lasciarci molto humidità nella cassa, quando lo compongono, ouero da ponerci vn poco di brodo per vn buco, che à posta nel coperchio lasciano, lo chiamano pasticcio brodoso. Puossi per il sudetto buco ponere vn saporetto liquido, e fà buono; se poi la carne nel sudetto modo accomodata, e lardata in pezzetti grossi, poluerizata da spetiarie, e sale, come di sopra s'è detto, si ponerà nella cassa senza humidità, ò cosa alcuna liquida, chiamerassi pasticcio asciutto, ouero alla Francese, e può seruire freddo, che sarà meglio il terzo giorno, che il primo, e massime in occasione di viaggio, ò caccia, potendosi regalare con la cassa qualche brauo Cacciatore; se la sudetta carne nel sudetto modo preparata, si porrà à cuocere in vna pignatta, in luogo della cassa di pasta, chiamerassi carne pasticciata; con queste casse di pasticcio si può alludere all'Arma, ò Impresa de'Conuitati, ò con figura dell'Animale, che dentro ci è cotto, si dà ad intendere a'Conuitati, che carne habbiano da mangiare, se ben tal volta con inganno, à queste casse di pasticci se gli dà colore con rosso d'ouo, ouero acqua tinta di zaffarano; possonsi, raffredati che siano, riscaldare nel forno, ò sopra la gradella, & il Platina insegna di cuocerli nella padella.

Pasticci all'Inglese. Alla Genouese. Alla Polacca. Sfogliato.

Brodoso.

Asciutto.

Per hora basti questo de pasticci, acciòche il Lettore, & in questo libro, e nel primo, oue si tratta del modo di fare diuerse paste, troui modo di fare vn pasticcio, per non hauer ogni volta, che si dirà; La tal carne si può cucinare in pasticcio, ouero stuffato, ad insegnarne il modo; E per cõclusione sappiasi, che per far vn pasticcio all'In-

Economia ne' pasticci.

all'Inglese per seruitio di sei persone, ci vogliono farina lib. sei, carne di piccare lib. due, oltre le animelle, ò altri regalli detti, midolla lib. vna, butiro per la pasta lib. vna, oua num. dodici, chiodi di garoffalo intieri num. otto, condito oncie quattro. Per far' il pasticcio brodoso, ouero asciutto alla Francese; lib. quattro farina, strutto oncie sei per la pasta, grasso di manzo lib. vna, lardo oncie quattro carne lib. quattro, quale si può far esser meno nel brodoso, se vi si ponessero altri regalli, come animelle, vccelletti, zinne, carchiofalletti, e simili, e possonsi fare di pasta fina, nel qual caso si potrà seruare la sudetta dosa dell'Inglese, e lo stesso si può osseruare nel pasticio sfogliato, perche se è fatto di pasta fina, si serua della regola detta nel pa sticcio all'Inglese, e se di pasta ordinaria, vaglians si del detto nel pasticcio brodoso.

Delle polpette.

Trà l'Economo, ed il Cuoco è non poca discordia circa la polpetta, che pure ancor lei nella pentola per lo più si cuoce; chiama il cuoco la polpetta regina delle viuande, mentre con quella può sodisfare al gusto vniuersale, mediante la diuersità de gl'ingredienti; duolsi l'Economo, che d'vn pezzo grande di carne, leuatone l'ossa, nerui, e pelliciole, resti la sola polpa tanto poca, che per ingrandirla, e cuocerla gustosa, ci vogliono ingredienti di moltissimo dispendio; habbiasi, secondo me, per questa volta l'Economo patienza, perche qual si voglia viuanda continua fastidisce, anco per detto di San Gregorio Papa; è però è necessario variando tal volta sodisfare al gusto, tanto più, che le polpette di Vaccina, carne, che vale poco, sono saporitissime, s'habbia cura più tosto, che il Cuoco non desideri fare polpette per auantaggiarsi ne gl'ingredienti, quali sono ricotta, cascio parmigiano grattato, petroselli, aglio, vua passa, spetiarie, ouo, sale, e con pane insuppato di brodo, ma spremuto, se gli aggiunge poi agreste, ouero vua spina; questi ingredienti dunque assai misticati in piatto, si conseruano da parte, sin che la carne magra nel sudetto modo eletta assaissimo, col coltello, ò pestatura sia minutissimamente trita. poi allargata sopra tauola in forma quadra all'altezza d'vn dito, si cuopre con sudetti ingredienti, già nel sudetto modo preparati, e col coltello tagliatone fette alla larghezza di tre dita, si riuolgono al modo, che si fanno le cialde, facendo restare per di dentro gl'ingredienti, e la carne per di fuori, poi fatte friggere vn poco nel tegame, acciò piglino colore nella preparata pentola, ò bastardella ben'vnta di strutto, si pongono a fornir di cuocere; restano molto morbide contro il naturale della carne Vaccina, se nel pestarle se gli tritterà dentro grasso, ò midolla della detta, e perche vorebbono il fuoco egualmente da ogni parte, si cuocono ottimamente nel forno, ouero nella cenere calda, con bragie misticata, qual per appunto s'osserua, quando nel tempo d'andare à dormire si cuopre il fuoco, nelle quali sepolta la pentola, la mattina da quel lento, ma continuato calore, sono cotte; si possono conseruare di molti giorni auanti s'adoprino, buone per la villa nel qual caso si fanno bollire nel brodo, e quelle ligate con oua, & agro si seruono, ouero tramezate con altre viuande, ò per regalarne. Possonsi in vero fare le polpette in varie forme, e massime le di carne di Vitella, ò le fatte di carne già cotta, e con l'aggiunta di fiori di sambuco à suo tempo, e cuocere nella tegghia, ò tegame, quale se bene in questo, & altri casi fà quasi officio di pignatta, e col tener vniti, diuersità di carni, & ingredienti,

dienti, e per poteruisi aggiungere brodo, ò sapore, ò addobbo, ò altra cosa humida, stando però io nel proposito antecedente, che la carne cotta senza suaporatione, sia di maggior gusto, e sostanza; con l'esempio di quello si vede nel fare acqua di rose, ò d'altri fiori, da' quali, mediante la bollitione, ascenda la parte più virtuosa, per non poter suaporare si vnisce, raccoglie, e caua col mezo de gl'instromenti à questo effetto atti, come si dirà. Così quella carne, che è più vnita, chiusa, e che meno suapori, sarà più saporita, sostantiosa, e si cuocerà più presto. Nella teggia dunque non potrà esser tale, ma riceuendo da quella terra vn tal odore, ò gusto, che dal friggeruisi dentro le viene compartito, resta però di qualche buon sapore, anzi hò veduto Signori volere in tauola il tegame, con la viuanda stessa, allegando non si voler priuare di questo gustoso sapore, per la bruttezza di quel vaso, quale ornano ancora con vna coperta d'argento; è nondimeno il tegame stromento, che serue sì per la potacchieria, come s'è detto, facendo vfficio di pignatta, come per arrosto, cocendouisi col friggere qual si voglia carne dentro asciutta.

Olia al la Spagnola.

Ma prima, che vsciamo della pignatta, insegniamo la viuanda, che dal solo nome della pignatta in Spagnolo si chiama Olia detta Butrida, nō putrida da vn Spagnolo di tal nome, che la inuentò; In vna dunque gran pentola ponesi tutto ciò, che à te pare, ouero, che credi faccia buon brodo, vero è, che delle particolar specie, quante ce ne porrai di più perfetta qualità, tanto riuscirà meglio, se delle carni, della Vaccina piglierai, ò la punta di petto, ò solo il callo, ouero la coda stessa, ò de' pezzi di zinna, ò di grasso, ò le budella ben bianche, e ben lauate, ò polpette ben fatte in forma di pera, per regalarla; se del Vitello, piglia piedi senz'osso, polso, punta di petto, scannatura, trippe, animelle, e simili; se del Castrato, la coda, il petto, e collo; se del Porco, i piedi, il grugno, l'orecchie con polsi, ventresca, presciutto, e lingue, salame, salciccia ò ceruellato fino; se de Pollami, certa cosa è, che il Cappone è il meglio; l'Anitra non è mala; il Gallo d'India non disdice, ne la guasta il Colombo sotto banca, e l'Oca fà buon brodo; de' saluatici credo, che la Coturnice in questo auanzi il Fagiano; non è mala la Starna; il Palombaccio è ottimo, il Piuiero è isquisito; il Tarabuso è raro, & ogn'altro vccelletto, ancorche Storno, il Lepre con tutto sia saluatico, fà gustosissimo il brodo. Non ti quietar per questo di poner robba in questa pentola, entra nell'Orto, raccogli di quante herbe, e frutti si mangiano cotte, e ponele nella pignatta. Principia da' cardi, e rape, e selleri, seguita con cauoli bianchi capuzzi, torzuti, ò cauoli fiori, aggiungi finocchio, origano, petroselli, rosmarino, cipolle, capi d'aglio così intieri, cotogne, pera, lattuga capuzzina ripiena per regalarla, serba granate per detto seruigio, limoni in fette, naranzi in spichi. Entra in Dispensa di tutto ciò, che ti viene à mano riempi la pentola, tozzi di pane tosto, croste di casio duro, castagne monde, ceci bagnati, pepe pistacciato, garoffalo intiero, noce moscata grattata, canella in poluere, rossi d'oua toste per regalarla. Sala poco questa viuanda, perche per se stessa piglia del saporito, tartuffoli, prugnoli, ò altri fonghi, non te li scordare; Questa viuanda, come dissi da Spagnuoli inuentata, ò all'inuentione del catino d'Esopo aggiunta, ò cauata dalla pignatta di Laustro, satia assai, e per vna gran Famiglia, ò Forasteria, in tempo di freddo, puo leuare molto di fastidio l'Econo-

mo, &

mo, & ancor dár gusto á' Conuitati, perche con vno di questi cátini mi sono ritrouato sodisfare à gli appetitosi stomachi d' Vn Conuento di Frati; non è però necessario hauere tutta la diuersità delle sudette carni, basta si sappia, che tutto ciò, che fà buon brodo, ci stà bene, e quando il brodo è fatto di più diuersità di carne, è più gustoso.

E perche questa viuanda hà assai del caldo, costumasi solo l'Inuerno, potriasi però pratticare ancor di Primauera, fatta con più delitia, adoprando punta di petto di Vitello, pollãche, gallinazzetti teneri, piccioni grossi, latte di vitello in bocconcini, polpettine di Vitello, granelli, e creste di polli, vccelletti di nido vuoti senza capo, zinne di Vitello ripiene, ventricelli di pollo ripieni di mortadella, ò conditi piccati, dapoi aggiungerci torci di carchioffo tenero, cime d'aspargi, vua spina, petroselli, cipollette tenere, prugnoli, piselli, faua scaffata, e pellata, torci di lattuconi fritti in butiro, ò midolla, lattuca ripiena, finocchio dolce, e tenero, ouer biãco, tutto si può regalare cõ rossi d'oua toste, mortadella, ò presciutto, ò gola, e cas.

Pratticasi ancora l'Olia i giorni da magro, perche cotto, che sia in vino, con scorzo di limone, storione, ò spigola, vmbrina, ceffalo, luzzo, tinca, raina, rombo, dentale, trutta, ò altro pesce grosso, si cuopre di finocchietti, selleri, lattuca, broccoli cotte alla gratticola, agli, cipolle stuffate in pignatta, cardi, tartuffi prugnoli, bolledri, cece infranto, castagne lesse, lente, e se gli aggiunge code di gambari, lamprede in pezzetti, latte di storione, ò di raina, ò di lacchia, milze di luzzo, e polpetrine dello stesso, calamaretti ripieni, polpe di luzzo, ò di raina cotte in brodo giallo, fegati, & interiora buona di tartaruga, con le cui oua si regala, si come con ostrighe fritte, e granchi teneri, si può ancora circondare di tarantello dissalato, stuffato in pignatta, di salmone d'anguilla salata, di polsi di tonno dissalati, capperi di Genoua, fette di limone, spichi di melangola, e con le solite spetiarie, auuertendo, che le cose, che vi si pongono cotte, siano cotte ciascheduna da per se, e che l'oglio sia perfettissimo.

Per l' vniuersale nell'altre viuande s'è perso il costume del ponerci odori in Italia tanto, forse per l'esempio di Domitio Afro Oratore, che al tempo di Nerone morì in Vna cena per gli odori de' cibi, perciò, ancorche in questa non la deteriorassero, non li ramento, & al sicuro, chi cõn ambra, ò muschio l'ampliasse, potreb-b'essere, che gli auuenisse, come à quello arrogante Cuoco in Ateneo, quale hauendo preparato conuito per occasione d'alcuni funerali, si vantaua, che li conuitati nel ritorno dal mesto Vfficio lagrimanti, col scoprire la pignatta egli haurebbe fatto, per lo gustoso odore di quella, ridere.

Credeuo con quattro parole sbrigarmi dal modo d'insegnare la potacchieria, má sour'abbondando le cose, m'hà bisognato esser più longo di quello, che Voleuo, mi riscuoterò nell'arrosto, sotto il cui nome intendo tutto ciò, che non solo si cuoce nello spiedo, ma tutto quello che, ò senza brodo, ò altro ingrediente humido si cuoce nella gradella, padella, ò tegghia, con dichiaratione, che gli addobbi, ò saporetti, ò salse non sono condimenti con cui si cuocano le carni, ma cotte s'aggiungano, per darle gratia. Che l'huomo appetischi più li cibi lontani Varij, e difficili d'hauere, non ne resto marauigliato, perche.

Niti-

Nitimur in vetitum semper, cupimusq; negata.

E però quel crudo Imperatore, che nel mare voleua saluaticini della terra, e ne' monti pesci marini, in questo è calunniato à torto, per esser ciò cosa naturale, & à tutti vniuersale; similmente, che ci siano huomini, che mangino, per così dire, con l'orecchie, la fragile curiosità humana li scusa, tanto più, che habbiamo veduto vn Romano Apicio alla relatione, che in Libia fossero li pesci squilli più grossi, che à Minturno Città di Campagna, doue habitaua senza patire vn' hora di tempo, nauigò con molto disaggio à quella volta, e prima, che approdasse, incontratosi in certi Pescatori, e veduto squilli di non maggiore grandezza de gl'Italiani, gli addimandò se per quei mari ne pigliauano de' maggiori, risposto di nò dal Pescatore, subito senza toccare terra in Africa, alla quale era vicinissimo, ritornò à Minturno, ne era questo quell' Apicio, che ritrouò tante viuande, dal cui nome ancora al tempo del terzo Apicio, che scrisse della cucina, si chiamauano Apiciane, secondo Gio. Galdorpio. Ma che diremo della delusa curiosità del Rè di Bettinia Nicomede l'amico di Cesare? quale desiderando vn tal pescetto detto Apuo, da noi Acquatella, *dal Cuoco glie ne fù presentato vn'altro accomodato in maniera, che parea vn' Apuo, e così satisfece al suo desiderio con l'orecchia, che sentì dal cuoco attestarsi il falso. Ma che l'huomo si dia ad intendere, che quella viuanda, che vale più, sia più gustosa, non sò attribuirlo ad altro, che à pazzia, la quale hauendo ancor gli Antichi pe'l capo, leggiamo in Oratio, che i figli d'Ario non magnauano, che Rosignoli con gran prezzo compri, e che non solo Cleopatra mangiasse la gemma d'inestimabile prezzo, qual con tanta fatica, e spesa li suoi predecessori haueuano accompagnata, e volendo dar l'altra al suo Marc' Antonio, gli fù prohibito dal Giudice della contesa Lucio Planco, che sententiò la Regina, senza annichilar la compagna, hauere nella cena consumato cento milla sesterzi, che era quanto si contendeua, ma molto prima, non per contesa, ma per dar gusto solamente al palato con cibo di molto valore; Clodio figlio del tragico Esopo, forsi per disperder più presto la mal cumulata heredità paterna, hauendo gustato vna perla, quale hauea leuato dall'orecchio d'vna tal sua Metella, paruelі tanto saporita, che chiamati molti amici ad vn conuito, à ciascheduno diede vna simile gemma à mangiare, acciohe di pretiose gemme gustassero, quasi che nel prezzo consistesse il gusto; Ne possono creder, che le lingue de' papagalli, ouero fenicopeteri hauessero in se tanto gusto, che meritassero tanto dispendio in raddunarle per mangiarle, ma che il capriccio di quella gran spesa le facesse parer di gusto singolare à Vitellio.*

Dell' arosto.

Poco dissimile doueua essere il capriccio di chi trouò il dispendioso modo di cuocere la carne nello schidone, scriue Gio. Bruirino, che al suo tempo in Francia con bando Regio fù prohibito l'arrosto; e perciò l'Ecònomo non douria già bandire l'arrosto dalla sua tauola, perche è più sano, e sostantioso del lesso (perche fatta col mezo del fuoco crosta, trattiene in se racchiusa tutta la sostanza, & in quella si cuoce, è però più difficile da digerire, che il lesso, e si conuiene ad huomini abbondanti d'humido, e grassi) ma guardasi dalla frequenza di quello; prima, perche non tutta la carne è à proposito per lo spiedo, da poi bisogna sia, e con lungo tem-

go tempo dopo la morte, ò per la giouentù dell'Animale assai tenera, e sopra il tutto molto grassa, & acciòche con questa cocitura non diuenti legno, anzi resti morbida, è necessario in molti modi aiutarla; Chi la larda minuta, e chiamasi impillotata; Chi l'inuolge in fette di lardo, acciòche quelle dileguandosi, la mantenghino morbida; Chi cuopre la carne con carta vnta, e chiamasi fagianata; Chi con rete di Vitello, ò di Porco, ò di Castrato; Chi con frondi di vite, ò cauoli vnti; Chi l'vnge continuamente con strutto; Chi le stilla sopra lardo infuocato, e con quella fiamma la percuote; Chi con brodo la bagna, e con questo, ò con quanto brodo da se stessa trasmette, misticato sugo di melangola, ò limoncello, copre la stessa carne nell'imbandirla; Chi per darle odore tiene nella leccarda, ò ghiottola, oue l'vnto cade, e con cui bagnandola si mantiene morbida, cipolle, ouero agli, ò saluia, ò rosmarino, delle quali herbe ancora s'orna la stessa carne, e si cuopre, sì come si cuopre ancora ogni arrosto con caparini di Genoua, pignoli spacati, pistacchi, paste fritte, limoncelli, e melangole in fette; sugo dell'vno, e dell'altro, ò sugo di granate; questa tenerezza, e morbidezza, principale cura di chi cuoce arrosto, non tanto per l'applicatione de' sudetti morbidi si deue procurare, quanto che se per la giouentù dell'Animale, ò il molto tempo della morte non si potesse hauere, con altri modi s'hà da cercare. Qual si voglia carne, ò sia pollo, subito morto tuffato nell'acqua, ouero nel vino, secondo Oratio.

Copriture, e regalli di arrosto.

Si vespertinus subito te oppresserit ospes.
Ne gallina malum responset dura palato
Doctus eris viuam misto mersare Falerno.

Modo di frollar presto le carni.

Viene prestissimo frolla, con lo stare sotto il camino s'intenerisce ancora à quel lento calore; Vogliono, che stando appesa al fico vna notte, questi habbia proprietà d'intenerirla con certo graue, e natural'alito; l'inuolgerla con panni di lana bagnati in acqua calda, e posta nel letto, oue si dorme, la fà frollare prestissimo; in quattro, ò cinque hore, che stia sepolta nel caldo stabbio, diuiene frollissima, ouero nel locco, ouero nella terra esposta al Sole; E però detestato da tutti i Consultori di sanità, il poner gli arrosti inuolti in panni, cotti che siano, nel letto. A Volatili si lasciano i piedi, e'l capo, acciò si conoscano tanto cotti nello spiedo, quanto nel forno, & aggiustate tutte queste cose, e posta la carne, ò pollo con diligente cura d'equilibrio nello spiedo, vole huomo, che lo volga, ouero altro instrumento di ferro, ò di legno, a'nostri giorni inuentato, il quale tal volta à guisa d'orologio si sdegna, non per questo il Cuoco è libero d'abbandonare questa Viuanda, che oltre l'vngerla continuamente, gli conuiene stare auuertito, che egualmente con altretanto fuoco più del solito si cuoca, perche il più delle volte, ò non è cotta, ò è brugiata, e tal volta da vn lato in vn modo, e dall'altro in vn'altro; in fine la molta carne nello spiedo si riduce in poca, e per mangiarla ci vuole sempre qualche aiuto, onde è il prouerbio; trista quella carne che ha bisogno di salsa; oltre lo schidone, nella padella carne arrostita, ottimamente si cuoce nel forno, e con meno intrico, anzi Celio dice, che per delitia gli Antichi cuoceuano le carne arrosto nel forno; pare però, che la padella serua molto hoggidì per friggere, e che gustosa Viuanda faccia, e la causa Alessio riferito da Ateneo in questi versi, insegna.

Del cuocere nella padella.

Obso-

Obſonium parare ſic didici bene,
Apud Sicanos in patellam ſæpius,
Vt ob voluptatem viri dentes iaciant Cœnantes.

Da che ſi vede, che il friggere in padella pratticauaſi aſſai da' Siciliani; queſtà padella dunque ſia di ferro, rame, ò terra, chiamata teggia, ò tegame, cuoce la carne cruda in molti modi in pezzetti ſpartita, e polli intieri, ò ſmembrati, tanto in forno, come al fuoco, ouero ſotteſtata, che è coprirla con coperchio di terra, ò ferro affocato, e coperto di bragie, à quali ancora s'vniſce agreſte, vua ſpina, ò altro agro, ò herba odorifera, e chiamaſi fraccaſea, e fà buono ſe prima, che la carne ſi ponga nella padella, ci ſia cipolla ben fritta, alla qual viuanda baſta aggiungerui pepe, e ſale, non altra compagnia, ma ſenza la cipolla ſe le può aggiungere humido d'addobbo, ſalſa, e brodo, e chiamaſi poi intingolo, nel qual caſo s'vniſce allà potacchieria, quali intingoli in moltiſſimi modi ſi fanno conforme il guſto, e capriccio, e d'alcuni col trattato delle carni ſi dirà.

Le ceruella, latti, teſticoli, piedi prima leſſati, con oſſo, e ſenza, vccelli, e polli, ſtati in addobbo, & altre carni, infarinate ancora con pan grattato, ſi friggono nella padella, ouero ſi bagnano in roſſi d'oua battuti, ouero fritti, che ſiano, ſe gli getta ſopra oua sbattute, e così coperti d'vna frittata, dal colore di quella li chiamano dorati, e di queſto modo l'Economo ſi può ſeruire, facendo nuoua forma di viuanda di carne, altre volte ſtata in tauola; Le ceruella però, e i latti ſi peſtano nel mortaio, quando ſiano ben cotte, poi miſticate con oua, ſe ne fà vna frittata aſſai buona.

Viuande dorate.

L'Huomo, che ſcriue con qualche altro penſiero in capo, è facile à tralaſciare alcuna coſa eſſentiale, non per queſto ſonomi ſcordato della bragiola, ancorche la doueſſi ſcriuere nel principio, perche, ſecondo me, queſta fù la prima viuanda, che di carne cotta al mondo ſi coſtumaſſe, e giouami, per autenticare queſta opinione, credere, che il mangiare carne s'imparaſſe da' ſacrificij, ne' quali l'huomo col naſo, come fanno altri animali, conoſceſſe, che la carne cotta dalla natura era appetita, pian piano poi guſtaſſe di qualche ſiuanzo, e conoſciuto, che ſi poteua mangiare ſenza nocumento, cominciaſſe à bello ſtudio à pratticare il cuocere carne sù la bragia, da che fu poi chiamata bragiola, & in Ione ſi legge, che Ercole voraciſſimo mangiaua la carne, e li carboni. La bragiola dunque ſi fà di carne magra, tagliata per trauerſo della coſcia, ma è più ſaporita delle coſte della ſchina ſino al rognone, ò d'altro pezzo di carne, come ſi dirà; àguiſa di polpette ſi batte, con differenza, che quelle col taglio del coltello ſi fanno minutiſſime, queſte con la coſta ſi peſtano minutiſſimo, & in croce, e da tutte due le parti, ouero con mazzo, ò peſtone di mortaio, ò canna, ò mattarella da paſta s'ammaccano, poi poſte in vn piatto, ſpoluerizzate prima di ſale, fiore di finocchio, pepe ammaccato, irrorate d'aceto roſato forte, ò maluagia, & aglio ammaccato, vi ſi laſciano almeno per due hore; Indi sù la gradella in luogo delle bragie, ottimamente ſi cuocono. Per tenerle morbide, ò s'vngono con ſtrutto, ò ſi pongono à cuocere congiunte con vn pezzo di lardo, & in vero ſe bene è commun parere antico, che la bragia faccia più guſtoſa la carne, credo però, che queſto ſia fondata sù'l coſtume

Delle bragiole.

antico, ouero per causa di necessità, ò per occasione di caccia, come dice Ateneo.

Ex cinere aflata carne hi saturantur in aruis;
Quas cepere feras venando.

O per non hauer'instrumento da cuocerle in altra maniera, perche le bragie in ogni modo sono tanto vicino a la gradella, che si può dire, che sù quelle sia cotta la carne; e ne resta libera da cenere, carboni, ò altra sporcitia, & in ogni modo dal fumo, che col grasso, che viene sù la bragia, riceue coccitura, odore, e gusto, s'empiono, come s'è detto, i pasticci di bragiole, ouero si frapongono trà altre carni, e cose delicate. Cuocesi la bragiola altresì nello spiedo minutamente lardata, e tal volta ripiegata, e ripiena con petroselli, aglio, e lardo battuto, e chiamansi copiette, e di queste ne fù l'inuentore un tal pizzicaiolo detto Montino da Cesena; Si pesta ancor la carne alla foggia del far le polpette, cuopresi, e riempisi nello stesso modo, ma senza riuolgerle, poste in una forma di ferro, di che figura più piacia, ò amandorla, ò ouata, ò altra. Si pongono à cuocere nel tegame, e chiamansi bragiole ripiene, quelle di Porco fresco, d'Agnello, ò Capretto, non hanno bisogno (per esser carne in se stessa tenera) di tanta battitura, sì come quelle di Vaccina, non sono mai di troppo peste; le di carne salata di Porco, se si fanno stare à molle nel vino, con poca cuocitura restano tenere; si seruono le bragiole con qual si voglia delle salse, nel secondo Libro assignateli; non trouo viuanda in Apitio confarsi più con le nostre di questa, perche ordina, che si cuocono mezzo nel forno, poi sù la gradella, indi si finiscono di cuocere nella pentola, come ancor hoggidì si costuma, però è senza l'accompagnamento di vino, oglio, strutto, aceto, & altre vanità, come ordina Apitio sudetto, ma meglio si ponga nella pignatta butiro fresco, midolla, poco brodo, garofalo intiero, e noce moscata.

Tengo d'essermi auantaggiato assai in questo discorso, ancorche lunghetto credendo sia per bastarmi, per l'auuenire, il dire; La tal carne si può cuocere stuffata, arrosto, à lesso, e simili, senza hauere à repetere il modo, rimettendo il Lettore alla sudetta fatica, e però ritornando oue lo lasciai nel Macello di Villa, è necessario sappia in quanti modi communemente si cuoca la Vaccina, ò Manzo, ò Vitello, ò Castrato, ò Agnello, acciò conforme il suo gusto, ò potere possa prouedersi.

Tutte le carni in vero possonsi, & in tutti li sudetti modi cuocere, purche, mediante il fuoco s'asciughino, e liberino da quella sanguosa, ò viscosa humidità, e ne restino di tenera, & odorifera qualità, gustosa, sana, e facile à digerirsi, altrimenti sono causa di breue vita all'Huomo, come volle significare quel Filosofo ridotto, mentre era ancora in età virile, à morte, dicendo, Io non sono seduto sopra pietra; io non hò trattato con Donna vecchia; io non hò mangiato carne crudi, come è possibile, che io muoia? Alcune carni però col sale s'asciugano in maniera, che senza fuoco sono atte à mangiarsi, come il presciutto di Porco, e la coscia di Bue; e perche alcune carni, ò parti di carni non comportano una medesima cuocitura, & in altro modo, che nel proprio accomodate, riescono di mal gusto, anzi mal trattate, come per esempio, se si cuocesse vna rognonata di Vitello lesso, un pezzo di fegato stuffato, una testa di Bue arrosto, à vedere cosa tale, essendo chiamati, potreste amici ritenere le risa? e pur sariano cotte; però necessario è saper

Copiette.

Causa perche si cuocono le carni.

saper qual sorte di cocitura si conuenga à ciascheduna parte di carne, e massime la più commune, ò comoda al nostro Economo, stando in Villa, munito tal volta d'vna sola sorte di carne; e cominciando dal Bue, quale in contracambio della Vitella, delle Vacche rosse del tuo Cortile, hauerai in Villa dal Macellaio, senza denaro; dico, che qual si voglia parte di questo Animale cuocesi communemente, & ottimamente lesso; dico communemente, perche per gouernare la Famiglia, per ordinario, non si serue d'altra carne, ponendosene à cuocere vna libra per ciascheduna persona, qual bastagli per tutto il giorno; ottimamente, perche si caua più gustoso brodo da questa carne, che da qual si voglia altra, oltre che per esser carne molto di sua natura asciutta, cotta con humidità, viene ad esser meglio contemperata; questa però nel sudetto modo cotta, ben piccata, e misticata magra, e grassa, con l'aggiunta di poco brodo caldo nello stesso piatto, oue s'imbandisce con sale, e pepe ammaccato sopra; si lascia tal volta vedere sù le tauole de' Prencipi il Verno, accompagnata da salsa verde, fiori di boraggine, ò petroselli, di che pare questa carne si goda. Ma raffreddata poi, porge al Padre di Famiglia comodità di seruirla altra volta riscaldata con strutto nella padella, in fette, ò in fracassea, ò fracassata, accoppiata con aglio, ò cipolla, ò agro, ò herbe odorifere, ò regalata d'vna delle salse, nel secondo Libro descritta, ouero di questa già cotta, nel mortaio, ò col coltellazzo pesta, farne polpette, ò pallotte. Tagliasi in bocconcini ancora, e fassene intingolo, & è buono il rognone, il fegato, la punta di petto, scannatura, Vmbilico, e doppione. La lingua, la zinna, la punta di petto, l'occhio, polso, doppione, & altri, cotti prima lesso, raffreddati, e tagliati in fette minute, & aspersi con fiore di farina, si frigono con lento fuoco, poi con agro, ò salsa reale, e fior di finocchio, si seruono. La coda di Manzo tenera, frola, ben battuta, fatta stare in addobbo di vino grande, ò Maluagia, con dentro noce moscata, garoffalo intiero, pepe ammaccato, per tempo d'hore 24. ouero d'vna notte, posta à cuocere con lo stesso addobbo, quale secondo, che cala per il bollire, se gli aggiunge, salata à sufficienza, seruesi calda, ma meglio fredda; ogni pezza di questa carne, già cotta lesso conseruasi per quindici, ò venti giorni nell'aceto, e se rinouarai l'aceto, per più d'vn mese ancora, da poi nel sudetto modo fritta, si serue; la lingua, e zinna ben cotte, oltre li sudetti modi, in bocconcini ancora, entrano ne' pasticci, & impillotate alla Francese, ottimamente si pongono allo schidone, e qual maggior comodità sarà di queste due sudette parti di Vaccina, delle quali vna la lingua ben cotta lesso, ò in acqua, ò in vino buono, insteccata di canella, e garoffali intieri, poi salpamentata, se ne serue ne' banchetti intiera, & alta, ouero in fette, tramezate pur con fette di mortadella, ouero limoncello; e l'oltra la zinna di Vacca, che latti, cotta subito morta la bestia, prima, che il latte diuenti agro, resta tanto tenera, e delicata, da quel latte cottoci dentro, che seruita, ò fredda, ò calda ne' sudetti modi, ò intiera impilottata, ò in pezzetti, ò inuolta in rete, come fegatelli, cotta arrosto, è viuanda esquisita; e la sudetta carne Vaccina magra, cotta lesso, e fredda, si piccà, ò vogliam dir si trita minuta col coltello, e si serue in insalata, con vua fresca, vua passa, grani di granate, e pepe ammaccato, per regalar piatti d'altre viuande, e questa così salata vogliono, che faccia parere il vino più

Qual sorte di cocitura si cōuenga à ciascheduna carne.

Del Bue, e sue parti cottō lesso.

In polpette. In intingolo.

Fritto, & infra cassata.

Coda cotta in addobbo.

Si conserua in aceto.

Lingua e zinna di Bue.

Cotte in varij modi.

saporito, e gustoso, che qual si voglia altra carne. Puossi fare ancora stuffata qual si voglia parte del Bue, ma la scannatura, la parte di dentro nel lombo, e la coscia saranno più à proposito, le due prime, per esser le più tenere parti di quello, l'altra per resistere meglio alle percosse, quali per farla tenera, se le deuono dare, & accomodasi in molte maniere, ma pure il modo de' Tedeschi, come quegli, che di tal carne abbondano, molto mi piace. Fassi stare la carne vna notte, ò sei hore del giorno in vn catino, poluerizzata di pepe, sale, canella, garoffalo, ben sburfata di maluagia, ò vino buono. Ponesi poi nella pignatta ben vnta, e quando sia meza cotta, se gli aggiunge quanta humidità haurà trasmessa nel catino, s' accompagna con saluia, petroselli, midolla, ò grasso Vaccino, aglio poco; Indi se le può vnire la lingua, ò zinna, ò callo di petto dello stesso, con vn poco di presciutto, ò ventresca, ò gola porcina salata, s'accresce con vccelletti, ò storni, ò starni vecchie, ò palombazzi, in fine si regala con prugne, cerase, mosto cotto, vn poco d' aceto, e zibibo, cuocesi à lento, ma longo fuoco, ouero in forno ben caldo, con bragie attorno. Con la sudetta carne cruda libera da neruetti, e pellicole, pesta col coltello assai minuta, si fanno ottime polpette, e massime se hauendo consideratione alla sua natural durezza, la renderai morbida col pestarci dentro grasso, ò midolla vaccina già detto. La sudetta tagliata pe'l trauerso della carne, fà esquisite bragiole, e perche queste sù la gradella malamente si potriano tanto humettare, che la bragia con la natural siccità della carne non le renda dure, però bisogna nel tegame coperte di buon strutto, e lardate, farle bollire, l'vna, e l'altre di queste viuande nell'imbandirle si possono fiorire di pignoli, pistacchi, scorze di cedro condite, e le bragiole si possono seruire con la salsa nel secondo libro destinatali, e le polpette si ligano con ouo.

Altre polpette.

Bragiole.

Varone de Re Rustica comparte li generi de' Buoi in quattro; il Vitello, il Manzo, il Bue nouello, & il Bue venulo, cioè vecchio, sul Bolognese la Vaccina, che si mangia per lo più è il vecchissimo, che se fosse il Bue nouello d' anni 5. ingrassato con herba già indurita, e che habbia la semente in latte, ouero il Manzo della seconda età, come communemente si nomina (nel che pare, che ingannano il gusto coll'vdito, chiamando Manzo vna vecchissima Vacca) molta quantità di viuande si potrebbero fare, ma contentandoci di queste veniamo all'interiora. Il fegato di Manzo s' accomoda per la famiglia in intingolo tagliato in bocconcini soffritto con aglio, e petrosello seruito con cascio, e legato con oua, perche se si cuoce allo spiedo, ouero si frigge, resta duro; e però qual si voglia fegato vorria esser di bestia giouine, maschio, grasso, meglio ingrassato di latte, ò fichi, ò farina di castagne, perche di tal sorte dà ottimo nutrimento. Gioua à quelli, à cui si diminuisce la vista auanti sera; e per godere di questi giouamenti, & acciò non sia graue da digerire vuol'esser cotto con saluia, ò lauro, ò inuolto in rete tanto che la sanguosità sia consumata, ma s'auuerta, che non venghi per troppa cuocitura duro, e mangiasi con cose acide, che à questo modo giouerà à qualche imperfetto del nostro fegato, si come ogni interiore all' altre interiora; è meglio quello del capretto, ancorche non ingrassati, poi quello de' polli, e quello dell'oche, à cui succede quello del Porco. Le ceruella perlessate si friggono con oua rotte s' indorano, e

Cuocitura delle interiora.

nõ, e con melangole, ò limoncello, e zucchero si seruono; queste perlessate bene, tritate col coltello, incorporate con pepe, canella, zucchero, vua passa, cacio di forma ligato con rossi d'voua crude, ò riuolte in rete di porco, ò di vitella, si cuocono con lento fuoco nel tegame, e sottestate, con questa cuocitura si liberano da difficultà nel digerire, e dà nutrimento viscoso, e grosso, per la qual causa si dice, che chi mangia assai ceruello è senza ceruello. Plutarco lib. 8. dice chegli antichi non mangiauano ceruello d'alcuni animali, e che abborriuano, chi li mangiaua.

Le trippe ben trite, e lauate, molto cotte (perche le di Bue vecchio ma grasso sono meglio al gusto) con buon brodo poco, ò niente salate, fanno ottima suppa coperta di cacio parmigiano, e seruite con menta, quale altretanto li leua ogni mal odore, quanto il zucchero gli l'accresce. Le prime trippe furno cotte, e mangiate da Calandrina da Pistoia. Fassi più gustosa questa suppa col componere nel piatto vn suolo di pane, & vno di cacio tenero detto tomino, ouero rauuagioli, ò prouature fresche, & vna di trippe, con cacio grattato parmigiano sopra, ~~menta, e pe~~pe ammaccato, poi si sottesta la suppa, con aggiongerci brodo grasso, quando s'asciuga, conforme al bisogno; se della sudetta compositione, senza pane però, si farà pasticcio, riuscirà viuanda gustosa, sì come si può ~~seruire per~~ intingolo, senza il cacio. Possi ancora il budello maestro riempire d'altre trippe battute, se bene fossero di Vitello, accompagnate con herbette, oua sbattute, cacio, specie à bastanza. Potransi ancora empire d'altra carne piccata tenera, pignoli, passerina, specie, oua, e cacio grattato, ouero in luogo di carne, riempirgli di pieno di ricotta, oua, cacio, herbette, vua passa, e specie à bastanza, poi cotte in buon brodo, si seruiranno calde, ouero se ne componerà vn pasticcio; per la sanità sono migliori le di Capretto, e Vitello, le quali si spaccano, ò si riuersano, e lauano con aceto, e sale; queste, e quelle si lodano per faticanti, e per chi habbia ardente lo stomaco. Delle milze, polmoni, e cuori, la douitia Bolognese non me ne lascia parlare. Li piedi ancor loro poco trà ciuili si costumano, tuttauia in caso di necessità pelati, ben cotti, e leuatone l'ossa si conseruano, ò salpamentati, ò in aceto, poi infarinati si friggono, ò si dorano, ò si seruono con la salsa, al secondo Libro detta; Altri li cuocono con presciutto, e così caldi con la salsa verde, ò bianca portano in tauola. Possonsi ancor fare in gelatina, come s'è detto, ò per regalar altre viuande. De' piedi si lodano gli anteriori, come più gustosi, e digestibili per la maggior fatica, si come più quelli de' Capretti, Agnelli, ò Vitelli, che li di Bue, ò Porco, e perche generano humori viscosi, sono contrarij à podagrosi, & à chi pate di dolori colici, e sciatici; buoni per quelli, che hanno il sangue, & humori sottili, come li tisichi. Hanno ancor proprietà di far dormire, si come copiosamente nudriscono, & eccitano l'appetito; Il lauar gambe a Caualli affatticati, con brodo fatto di zampe di Bue, gioua assai. Il grasso di Bue serue in luogo di strutto Porcino con più gusto, e maggior sanità, e massime la midolla d'osso maestro, cioè della coscia, della quale ne i pasticci, minestre, suppe loue, stuffati, soffritti, e sottestate se ne adopra; è giudicato molto più à proposito quel grasso, che si ritroua in mezo la carne, che quello, che è per di fuori della carne. Il sudetto grasso pesto dileguato, mediante il fuoco, poco salato, e colato, si come il porcino, conseruasi, e seruasi, come quello, in

lo, in altro modo ancora; leuasi parte di quello, che s'indura sopra il brodo, e si conserua, e serue, come il porcino; ogni sorte però di grasso causa inappetenza; disturba la concottione, e rilassa lo stomaco, si che è meglio la carne magra tramezata di grasso, ò di neruetti, che la grassa solo, ò la magra solo, anzi di bestia grassa la carne magra solo si pigli, ma di bestia magra la grassa si deue pigliare.

Lodi del Bue.

Sono fatti gli Huomini d'hoggidì tanto delitiosi, che non solo lor pare bassezza il vedere sù la lor tauola il Bue lesso, ò stuffato, ma molto peggio per la durezza lo pratticano arrosto, e però s'è totalmente perduto il modo d'arrostire questa carne, & in questo potiamo conoscere, quanto il lesso d'hoggidì superi la moderanza de' gli Antichi. Omero dice, che i lombi de' Buoi arrostiti, à Regi si seruiuano, e che Menelao nelle nozze de' Figli, donò per regalo à Telemaco una schena di Bue arrostito. Agamennone doppo il duello honorò Aiace con lombi di Bue arrostiti; e similmente à Nestorio, ancorche vecchio, & à Fanetio donò carne di Bue arrostita. Empedocle hauendo vinto in una battaglia equestre Olimpia, à quelli, che vennero ad incontrarlo; donò un Bue cotto arrosto, ripieno di mirra, e menta, & altri odoriferi, quale à punto ne' giorni nostri, per la festa di S. Bartolomeo, habbiamo veduto dall' alte loggie del publico Palazzo, al Popolo precipitare. Conone dopo hauer superato i Lacedemoni fece conuito à gli Ateniesi con cento Buoi arrostiti, sì come a' tempi de' nostri Padri, da' Bolognesi si preparauano alle genti di Carlo Quinto, quando in questa Città venne à Coronarsi. Ercole contese, e vinse Lepreo, chi prima mangiasse vn Bue, Tragero, Tarsio, Milone, e molti altri, in un giorno mangiauano ciascheduno da per se un Bue, se costoro hauessero hauuto un pezzo di Vaccina ben frolla, e battuta, cioè la coda, ò la parte di dentro della coscia, e questa posta nello spiedo, coperta di rete di Vitello, ò Porco, ma prima circondata di fette di lardo, e grasso vaccino, & insteccata di garoffali, e pepe ammaccato, ouero così accomodata inuolta in carta vnta, & allo spiedo cotta, humettando continuamente la carta per di fuori con strutto, al sicuro magnauano la tauola, non che il piatto. Per esser' il Bue simbolo dell' Agricoltura, sì come ancor dell' alimento non dourà grauare al Lettore questa poco digressione in lode di quell Animale, per le cui fatiche tutti viuiamo, onde Salom. ne' Prouerbi, vbi plurimæ segetes, ibi manifesta est fortitudo Bouis, *& il quale, quasi solo, è buono viuo, e morto. Cecrope primo Rè de gli Ateniesi fù il primo ancora, che vedesse il Bue, e per marauiglia lo chiamò Gioue, tanto propriamente, per essere à tutti Gioue, quanto, che in nostra lingua l'una parola nell'altra, con la sola mutatione d'una sillaba s accomoda. Cicerone dice, che la natura l'hà munito di ceruice alta, e gagliarda à posta per arare. Era tanto caro à gli Antichi il Bue, che Solone prohibì il sacrificarlo, e Celio Rodigino dice, che in Atene non si sacrificaua; & è certo, che era punito con la stessa pena uno, che senza causa ammazzaua un Bue, come se hauesse ammazzato un Huomo, e che alcuni Romani furono essigliati per hauer ammazzato il Bue; ma dapoi li Romani non sapendo con qual maggior honore venerare li loro falsi Dei, sacrificauangli la più cara cosa, che hauessero, che era il Bue, onde racconta Plutarco, che Paolo Emilio nel trionfo de' Macedoni ne condusse cento bellissimi, con le*

corna

corna dorate, con bende, e ghirlande ornati per sacrificargli. Li primi Greci, che arriuarono in Italia, vedutola abbondantissima di grandissimi Buoi, col loro nome la chiamarono, che suonano in quella lingua Italos; E se li Galli, habitatori Antichi della Lombardia, furono chiamati Boij dall'abbondanza di quelli, al sicuro Felsina all'hora, che dapoi, come Metropoli della Prouincia, fù chiamata Boiona, ne doueua essere copiosissima, e successiuamente li Bolognesi indefessi Agricoltori, al cui proposito cantò quel burlesco.

Qui mancant sensu, vadant habitare Bolognam,
Quamuis ipsa Boues grassos faciatq; Bragatos.

E ne hà fatto nascer questo pensiero, che con lo stesso nome di Boi, scriue Plinio nel Lib. 8. Cap. 14. si chiamauano certi Serpenti grandissimi, perche zinnauano le Vacche con tanta forza, che le ammazzauano, de' quali al tempo di Claudio in Vaticano, ne fù ammazzato vno grandissimo, nel cui ventre ritrouarono vn putto. Et Isidoro chiama Boi certi vccelli in Italia, quali seguitano gli armenti bouini, per zinnar le Vacche. Narra Vlisse Aldrouandi esser costume appresso Turchi, che conuenendosi per qualche occasione castrare alcuno de' suoi putti, cuocono vn Bue intiero arrosto, nel ventre del quale pongono vn Castrato, nel cui corpo pongono vna Gallina ripiena d'oua, quale del forno lasciano sino, che l'oua siano cotte, poi lo fanno magnare a' Parenti del Putto patiente; presso Romani, in luogo del Castrato, nel ventre del Bue poneuano, e cuoceuano vn Porco, e questo chiamauano Porco Troiano, onde Cincio in quell' Oratione, oue suadeua la legge Fania, sopra il moderar le spese, detesta il sudetto vso del Porco Troiano, come dispendioso. Leggesi in vn libro nella Libraria dell'Aldrouandi, stampato senza il nome dell' Autore, sotto il numero 204. ligato con altri libri, che Prometeo fù il primo, che mangiasse Bue, e che prima non si mangiaua, perche era ministro di Cerere, da questo libro cauerò molti de' primi inuentori di cose da mangiare, perche lo ritrouo curioso, erudito, e per altri confronti veridico. A chi dunque non è di giouamento questo Animale, mentre con la propria vita sacrificata, purgaua già de gli Huomini le colpe presso il vero Dio, e con la morte di ventidue miglia, il gran Salomone honorò la consecratione del nobile Tēpio. E sì come non cessa in vita d'affaticar per l'Huomo, cominciando con molta docilità giouantissimo ad imparar dal vecchio, così morto, oltre l'esser buon cibo, è ancora di molta vtilità, della quale prima, che se ne dica, della docilità raccontiamo quanto auuenne à Pitagora, in passando vicino alla Città di Trento. Questo hauendo veduto vn Bue, che con piede, e bocca guastaua vn campo di Faua, disse al Custode di quello; Che ammaestrasse quell' Animale in maniera, che non danneggiasse quella Biada; rispose il Bifolco; E tù, che vai insegnando ad altri, perche non ammaestri questa bestia, che non faccia questo male. Allhora Pitagora con parole procurò di distorre l' Animale dal danneggiare, poi condottolo alla Città, lo domesticò, & imparò in maniera, che quegli di rustico fatto vrbano, lo seguiua per tutto, oue andaua, portando, quasi seruo, alle corna appeso, ò sporta, ò ciò, che à Casa al medemo Padrone conueniua mandare, e pigliando il magnare, che da qual si voglia gli era porto. Salasi dapoi la carne di coscia da'

Germani, & asciutta al fumo si serue per lungo, & incorrottibile companatico, e fuori delle loro habitationi; salonia altresì i Bolognesi, mischiata con la porcina, e di tutte due ben peste, si empiono le budelle di Porco, ouero le stesse budelle di Bue, e sono Mortadelle, ò Salame. Et acciochè qualcheduno dalle sudette lodi, e costumi di mangiar il Bue, non restasse ingannato; sappiasi, che questa carne si conuiene più a' faticanti, e giouani, che a' riposati, e deboli, perche genera grosso nutrimento, e malenconico, si che si deue prohibire à chi pate di Rogna, ò Quartane, ò altre infirmità deriuanti da malenconia, & è cibo più per l'Inuerno, che per l'Estate. Il fiele per la sua amarezza desiderato da' Pesci, serue per farne pasta da pigliarli, come si dirà; del fiele si fà vna cola detta dragante, serue mirabilmente per far morire le Cimici, mischiato con aceto, serue per tener nette, polite, e lucide le botti; e leua, applicato, ogni spina confitta nella carne, si come accomodato in forma di ghianda, serue per ottima supposta, facendo euacuare. L'ossa spongose, e piene di grasso si fanno ribollire con vtile di buon brodo, onde hanno data occasione di raccontare, che vna tal natione di sottilissima Economia, si serue di tal'ossa vna settimana per vn vicinato, bollendo vna mattina in vna pentola d'vna Casa, & vna in vn'altra. Verissimo è, che di quest'ossa abbrucciate, la poluere applicata, oue sia macchia di qual si voglia vnto, si leua; e d'ossa si fan dadi, manichi da coltello, & altri. Le corna accomodate ad vso di caccia per chiamare Cani sono singolari, delle quali ancora si fanno pettini, manichi di coltelli, daghe, e falcelli, & altri, & insieme con le vgne, come s'è detto, s'ingrassano campi. Se con le crine della coda riempiono cossini, ò altro sedile, porgono più comodo riposare di qual si voglia altra cosa, ne mai s'vniscono troppo, come altra materia. S'ingrassano li Buoui con herba medica, & herba, che cominci ad hauer le grane di latte nella spicca; la seconda herba, che l'Autunno viene ne' prati, ingrassali ancora; nel Perugino il Verno, con rapi tagliati in fette, s'ingrassano benissimo, e chiamanosi arapati, noi con vinaccie, e faue gl'ingrassiamo; li magrissimi, ouero ammalati si douriano prohibire dal Macello, e si conoscono, quando non mangiano herba, ò fieno, possonsi però salare.

Altri vtili del Bue.

E poiche rare volte magnasi il Bue nouello, cioè quello, che nel fiore della sua età è buono da lauorar la terra, e se si mangiasse, si serue ne' sudetti modi, con molto maggior gusto, che del sudetto Bue vecchissimo, diciamo qualche cosa della seconda età, e sono quelli, che chiamiamo Vitelli grossi, à Roma Campareccia, dal campo, oue pascono, altrimenti Giouenco, e questo, perche giouandosi mangia, ò perche cresciuto lauora, per la qual cagione, per non danneggiare l'Agricoltura, forsi da' Bolognesi molto non si costuma. Questo propriamente è il vero Mangio, così detto forsi dal mangiarsi, e di questa età costumasi mangiare il Bue in molte parti della Lombardia, e per la Germania; tutto stà bene, si come stà male il tempo, che per li nostri macelli si costuma, perche la stagione di magnare questo saria il Maggio, & il Giugno, come in Roma, e Milano, & à noi si prepone il Verno, nella qual stagione per lo più sono magri, ò con qualche imperfettione, per causa della quale il Contadino diffida poterlo far crescere, ò cresciuto oprarlo, ò per la poca monitione di strame, lo vende. Questo cuocesi

Vitello d'vn'anno, ouero Camparecia.

per

per lo più, come la Vaccina, ma il buono giouine, grasso, di Primauera, che non habbia fornito di zinnare, è poco differente dal Vitello, che mugne, e massime la femina, che non habbia conosciuto il Toro, e puossi cuocere non solo ne' sudetti modi della Vaccina, ma ancora della Vitella mongana, l'abbondanza però c' habbiamo del lattante, causa, che poco la Campareccia si costumi; il maschio di questa età chiamasi Toro, col quale nelle Spagne fassi vna nobil caccia, ò spettacolo regio, perche, oltre il gusto de' spettatori, rende arditi, e prattichi i Caualieri in offendere, e difendersi da questo irato animale; & agile, e pronti li Fanti, quasi in guerra, hora ad assalir questo, hora à diuertirlo dalla persecutione de' Caualieri, hora à deluderlo con la cappa. Mida, e Temistocle, e molti altri morirono col bere il sangue di questo, si come per contrario di questo, il fiele, per detto di Prospero Alpino, è beuuto dalle Donne Egittie per ingrassare. Di questo si dice, che escano l'Api. Ammazzasi il Giouenco, ò Toro à forza di fiere mazzate, con auuertenza à non romper la pelle, accioche il sangue, del quale si creano le Api, non si vada; Chiudesi ogni foro, tanto per oue spira, quanto occhio, orecchie, e simili; ponesi in vna casetta esposta al Sole, fatta di tauole longa, alta, larga per ogni parte otto piedi, nella quale sia vna sola picciola porta, e per ogni pariete vna fenestrella poneuisi dentro il Mangio prestissimo, & ancor caldo, sopra vn preparato letto di timo, e subito si chiude la porta, e le finestre, procurando, che con loto, ò bitume, ò sterco Vaccino sia ancor chiuso ogni foro, buco, ò minima fessura; indi à tre settimane, con aprire la porta, & alcune delle finestre sotto vento, se gli dà aria calda di mezo giorno, poi di nuouo chiuso ogni cosa, come prima, di lì à vndeci giorni si torna ad aprire non solo la porta, ma le finestre, e si ritrouano l'Api in diuersi sciami compartite suolazzare, nello sterco di questo si generà lo Scarafaggio.

Modo di far nascere Api.

Ma veniamo al Vitello lattante, chiamato à Roma Mungana dal mungere, honoratissima viuanda, soauissimo cibo, e delitia delle nostre tauole, si come per contrario dubito, se presso gli Antichi questo cibo fosse in molta frequenza. Gli Hebrei idolatrarono colà nel deserto in vn Vitello, qual giouenco, non lattante, mangiaua fieno, come lo dichiara il Real Profeta nel Salmo 105. *il Vitello, che quella Incantatrice apprestò al Rè Saule, era pascente nell'orto, come si legge nel primo de' Regi, & in S. Luca al Cap.* 15. *nella parabola, che dal Figlio Prodigo Christo propose à gli Hebrei, il Vitello fatto ammazzare dal Padre, per l'allegrezza del ritornato Figlio, era abbiadato, e pure in queste stesse sacre carte si sente nominar Agnello, e Capretto lattante, prohibito là nell'Esodo, & altroue, di mangiar à gli Hebrei, quali forsi superstitiosamente s'asteneuano ancora dal Vitello lattante. Ne mi leua da questo dubbio il legger ne i Scrittori Latini questa parola* Vitulus, *perche io credo al sicuro, che intendessero del Vitello giouenco, non lattante; Oratio chiaramente me l'insegna.*

Del Vitello, e se s'vsaua anticamête in cibo.

Me tener soluet Vitulus relicta
Matre, qui largis iuuenescit herbis In mea vota.

E Virg. Tum Vitulus lima curuans iam cornua fronte.

E la stessa etimologia apertamente lo dichiara, mentre Vitulare *vogli dir saltella.*

tellare cō allegrezza, perche li lattanti se si lasciáno saltellare, pescaránno, e meglio di tutti ce lo dichiarano Costantino Cesare, Columella, Palladio, e Crescentio, scrittori d'Agricoltura in Latino, quali sotto nome di Vitello, chiamano li giouenchi da castrare, e però tal posso credere sia il Vitello, da Plauto, in certe sue nozze desiderato, e tal sia il nominato da diuersi altri Autori Latini. Ne è possibile, che in Atteneo non si leggesse questo Vitello lattante, se si fosse vsato, e che Martiale qual diligētemēte hà scherzato sopra quasi tutti li cibi, e nomina il Porcello, e li Capretti lattanti, habbi tralasciato il Vitello lattante, se si fosse costumato; anzi non hauendo nominato ne meno il Vitello giouenco, posso dubitare, che questa carne ancor lei fosse poco stimata, e Cicerone 2. de Diu. la chiama Carnetta, e Galeno chiama il Vitello Bue imperfetto, e la carne del lattante chiama viscosa, e mucosa. Apicio antico della Cucina scrittore, narra alcune viuande molto prima inuentate da quell'antichissimo Romano Apicio, del quale Seneca, & altri raccontano, che consumasse la sua molta facoltà in magnare, e trà le viuande Apiciane antiche non ci nomina il Vitello, vero è, che nelle sue particolari insegna di cuocere il Vitello nelló stesso modo, che il Bue, cioè lesso, da che si vede, che intende del Vitello pascente, e che era in quella stima, che il Bue. Sà però nominare gli Agnelli, e Capretti lattanti. Celio Rodigino ne' suoi delle cose antiche dotti scritti, mostra esser del mio senso con queste parole: In mensam Vitulos admisisse se summum censetur scelus; aggiungo, che ogni legge per ordinario si spicca dalla Città Metropoli, ò viene da' costumi di quella già conosciuti ottimi, e però al certo a' Romani era vietato ammazzar Vitelli, perche arriuato all'orecchie di Valente Imperatore, che li Popoli Orientali cominciauano à mangiar Vitelli lattanti, con espressa legge il probibì, da che si vede, che ancorche non fosse più il tempo della Republica, e che si fossero comminciate ad abusare i di lei buoni costumi, questo del non mangiar Vitello ancor s'osseruaua per l'vtile, che ne succedeua all'Agricoltura; ma à che è contrauenir alle leggi, e far danno alla Republica, se satisfaceuano al lor gusto con Asini lattanti? Quei latti, de' quali li Scrittori dicono, che gli Antichi per delitia si cibauano, e con quali Eliogabalo ne' mōti pasceuà li suoi rustici, s'auuerta, che erano di Pesci, come murena, mulo, lupo, e storione, come da' stessi Autori è dichiarato, e Plinio abbondantissimo Scrittore non conobbe i latti di Vitello, mentre dice, che i latti sono solo ne gli huomini, e pecore, per quali passa il cibo nel ventricolo, infelicità de' golosi di quel tempo? E se da' sacrificij si principiò l'vso di mangiar carne, come dianzi diceuamo in questi mai non s' vsò Vitello lattante, se douemo creder ad Alesandro ab Alessandro, qual dice, che le vittime, che per sacrificij si preparauano doueuano esser adulte, e ben pasciute, acciocbe gli auspicij, che da quelle pigliauano, fossero sinceri. Auerroe, che fiorì del 1100. diligentissimo, quanto sapientissimo scrittor Arabo, propose per cibare ammalati il Vitello lattante, e con tanta lode, e tanti buoni attributi, che da molti, & in particolare di Broerino Campeggi, è giudicato, che ecceda; Quindi è, che da' moderni si loda per la sanità il far bollire col Vitello il Cappone, ò Gallina; Bertuccio antichissimo Medico Bolognese, nel suo Collectorio di tutta la Medicina al Cap. 3. della prima settione, intitolata De Regimine Sanitatis, afferma, che

le car-

le carni de' Capretti saltanti, de gli Agnelli, e Vitelli lattanti, e del Bue qual non habbia ancor cominciato ad arare, fanno ottimo Chilo; E Pietro Crescentio, ordina si dijno i Vitelli lattanti al Macellaio di giorni 15. hauendo più riguardo alla quantità, e qualità del latte, qual dalla madre si cauerà, che dalla qualità della carne, perche di quella età si può con Galeno chiamar mucosa, il che è contrario à quanto cantò Calfurnio nell' egloga quinta, Poeta forsi più antico di Virgilio, comentato da Diomede Guidalotti Bolognese.

Parce tamen fætis, nec ſint cupedia tanti,
Deſtruit vt niueos venalis caſus agnos.

Questi però sudetti sono Autori, che vissero assai tempo dopo i Greci, & i Romani. Dopo questi il Platina, insegna di cucinarlo, e nel modo, mostra, che non molto prima si fosse principiato l'Vso di quello in cibo, & è ancor il primo, che nomina pasticci, ò pastilli, l'vso de' quali forsi venne al mondo col Vitello lattante. Vero è, che Broerino racconta, che in Italia, & à Roma s'ingrassano li Vitelli sino in capo l'anno col solo latte, dapoi se ne fanno Viuande per Papi, e Cardinali, nel che quanto quest'auttor Francese sia mal informato, ogn'vno lo può conoscere, e dal non costumarsi hoggidì, perche non si diminuisce, anzi s'amplia sempre il modo di gustar alla gola; E dal considerar, che il voler gouernar'vn Vitello vn'anno col sol latte, non basteria il latte di quattro Vacche, non che della sola madre, quale quant'egli crescendo hà aisogno di più pasto, ella con l'allontanarsi dal parto, manca in far latte, e facilmente, ò non Vorria il Vitello zinnar' altre Vacche, ò le Vacche non vorriano dar il latte ad altro Vitello; Il tutto sia raccontato, per mostrare à chi fosse d'altro senso, che s'è hauuto occasione di dubitare.

Vso in cibo.

Questo pretioso Animale, del quale l'Economo con non molta spesa può ornare abbondantemente Vna Tauola, ad alcuni basta sia cotto, per esser' in tutti i modi cibo esquisitissimo, tuttauia il collo cuocesi stuffato, ouero in bragiole, si come la spalla, possonsi ancora cuocer lesso, la punta di petto, primo taglio, si serue lesso, si come il secondo, qual può ancor seruirsi stuffato, ma il primo taglio, per farlo restare bianco, s'inuolge in vna saluietta, ò rete dello stesso. Vero è, che per Vscire dall' ordinario se gli leuano, l'ossa, si riempe con pieno fatto di cacio, oua, e ricotta, & altri ingredienti, ò di ceruelle, ò animelle dello stesso, ouero di carne magra trita, misticata con midolla, ouero rognonata, piccata, con l'aggiunta d'Vn poco di ricotta, vua passa, pignoli, agresta, ò vua spina; poi inuolta nella rete, si fà bollire tal volta ancor'in latte fino che sia cotta, quale alcuna Volta si serue in Vn piatto di salsa Verde, ò bianca, ò coperta di fiori, ò d'herbe, ò di qual si voglia di quelle coperture dette di sopra nel trattato del lesso. Da altri leuatone pur l'osa, e fatta la detta punta in forma picciola, si pone in Vna vesica, quale si riempe col sudetto pieno, procurando, che in mezo stia la carne; questa à perfettione cotta, si spoglia della veste, e ne resta il callo della punta di petto coperto, per di fuori da alcuni creduto vn Polpettone; il sudetto callo ancora si pone ne' pasticci, e nella suppa loua, ò si cuoce sù la gratella; la panza si riempe col sopradetto pieno ancor'ella, e seruisi calda con fiori, e Verdura, ò salsa, si come fredda in fette, quali si posono riscaldare nella padella dorate, ouero sù la gratella irrorate di pan grattato, e zuccbero.

Le costole della schena detto rastello, trà il rognone, e la spalla, insieme, ò separate, alla gratella in bragiole, ouero unite nella pentola stuffate, ò allo spiedo, si cuocono; ma la parte, oue s'arriua al rognone, minutamente lardata, ouero coperta di rete dello stesso, si cuoce allo spiedo, quale cotta, se le può leuare il rognone, e si picca minuto con lo stesso grasso, ò midolla di Vaccina, si lega con ouo, zucchero, petroselli, & altri, e se ne coprono fette di pane abbruscate, ò fritte nel grasso di Vitella, ò butiro, e chiamansi crostini, ò pan zittone; seguita alla rognonata vn taglio con molto lombo congiunto, & al quale è attaccato, ò la zinna se è femina, ò la parte, che è trà la panza, e la coscia, qual chiamasi lacchetta, l'uno, e l'altro staccata, che sia dal lombo, si cuoce à lesso, ò stuffato, ò in pasticcio, ma il lombo vuol'esser cotto arrosto, ò stuffato, ouero la carne leuata dall' ossa si serue ottimamente in pasticcio; quel taglio sotto la coscia, oue è attaccata la coda, si cuoce arrosto, ouero in bragiole, la polpa in pasticcio, ò in stuffato, ò in polpette, ò in copiette, la coscia possi cuocere tutta arrosto nel forno, leuatone l osso, in cui luogo si riempe, ò del sudetto pieno ordinario, ò d'altra carne Vitella piccata con condito, e spetiaria, e prugne di marsilia, ouero con fegatelli di polli, creste, granella, tartuffi, prugnoli ligati con ricotta, & oua, e si può ghiacciare, ò per mezo spaccata nello spiedo ben lardata, meglio battuta, ò coperta di rete dello stesso, ò di Porco, ò Castrato, ò di carta vnta, se ne fanno ancora ottime bragiole, esquisite polpette, ò copiette, & è rara per pasticci, e riesce buonissima stuffata. La testa bene pelata, e bianca, che meglio succederà, quando si farà più presto dopo la morte del Vitello, si cuoce à lesso, e con vsanza antica seruesi con vn naranzo in bocca, e perche resti bianca, si fà cuocere inuolta in vn panno lino con meglior modo, non ancor cotta, se le leuano l'ossa con le ceruelle, senza rompere la pelle, quelle si gettano, queste si misticano con carne magra trita, midolla, conditi, rossi d'oua dure, ouero con ricotta, cacio, oua, pignoli, vua passa, agreste, vua spina, & altri, e fattone vn pieno, se ne riempe la detta testa. Puossi ancora riempire con animelle dello stesso, fegatelli di pollo, presciutto in fette, ceruellato fino, salciccia Modanese, rossi d'oua toste, pignoli, & vua passa, poi in qual si voglia modo piena fassi cuocere in brodo bollente, tanto che detto pieno, e testa siano cotti, e seruisi con fiori, e verdura, ouero con li regali sopradetti riempita, si sottesta, e cuoce in forno, si serue con vna delle salse sopra nel Lib. 2. descritta; sarà viuanda tanto più gustosa, quanto allegra, se riempirai la sudetta testa di Vitello con trè, ò quattro testicciuole di Capretto, ouero Agnello lattante ben pelate, e cotte à lesso, nette, e libere da ossa, e ripiene col sudetto pieno, perche nel tagliare la testa grande del Vitello dal Trinciante, quasi grauida, espone vna testicciuola per qual si voglia Conuitato. Puossi ancor questa testa far stuffata, ò in brodo scuro tutta, ò in parte, e li polsi, & occhi si pongono ne' pasticci; la sudetta cotta lesso raffreddata, ò meza, ò tagliata in fette, poluerizzata con farina, ò pane, si frigge nella padella, si serue con agro, ouero si dora con frittata, l'occhio perlessato, libero dall' ossa, si cuoce allo spiedo impilottato, ò fattogli crosta con pane, zucchero, canella, e sale; qual si voglia testa, che si debba mangiare, vuol'esser di lattante, e però non hò parlato della di Bue; quella di Capretto è più lodata per la sanità, sono le teste

di non

di buon nutrimento, eccitano l'appetito Venereo, ingroſſano gli humori ſottili, e però è ben vſarle con moſtarda, ò ſapore con ſenepa. Ogni carne di queſto animaletto, già cotta leſſo, puoſſi tornar à ſeruire in fracaſſea, ò in intingolo, ò fritta in padella, ò riſcaldata sù la graticola, e la cotta arroſto piccaſi minuto ſi riſcalda in vna pentola con midolla di Manzo, ò graſſo di Vitello, ò butiro, con roſmarino dentro, ò poca ſaluia, ò altr'herba odorifera, agreſte, & Vua ſpina. Della teſtà ſe ne fà gelatina, come s' è detto. Le ceruella perleſſate ſi frigono, e ſeruono con agro, e zucchero, ma miſticate con ricotta, ò caſcio nuouo, & oua, ſe ne fanno frittelline, quali in buono lardo nel tegame, ò padella ſi friggono, e ſi ſeruiranno, come di ſopra. Poſſonſi ancora fare della ſudetta compoſitione torte, ò croſtate, nel qual caſo ſe le può aggiungere agreſta, ò Vua ſpina, e ſeruirle con zucchero, ò canella ſopra. Li Tedeſchi le perleſſano in buon brodo, poi le pongono in vna pignatta con maluagia, e brodo per li due terzi, ſugo de melangola, ò limoncelli, e ſpetiaria à ſufficienza, & iui le fanno bollire, quanto baſti, dapoi leuatole dalla pignatta, tagliano in pezzette, come vn dito, quali friggono in graſſo di midolla Vaccina à lento fuoco, dapoi con zucchero, e canella poluerizate le ſeruono; Da alcuni queſte coſe cotte ſono regalate con vn ſaporetto, nel ſecondo Libro deſcritto.

La lingua cuoceſi leſſo, prima pelata, e libera da ſuperflua viſcoſità, e ſerueſi in tutte, e nelli ſopradetti modi della lingua Bouina, perforata poi di ſtecchi di cannella, e garoffali, cuoceſi ſtuffata da ſe, & in compagnia, ouero lampredata, che è lardarla minuta, perforata come ſopra, e cotta in brodo ſcuro, fatto con moſtazzoli Napolitani, come nel ſecondo Libro, ouero in brodo lardiero. Cuoceſi ancora in paſticcio, ò da ſe, ò accompagnata da qual ſi voglia carne, ò vccellame, ò nella pignatta paſticciata, cuoceſi ſimilmente arroſto, inuolta in rete di Vitello, ò Caſtrato, ò Porco, & in qual ſi voglia modo ſi può riempire con carne piccatá, ouero herbe odorifere, ſi come della parte magra, tagliata in fette, tramezzate con fette di caſcio tenero, non ſalato, regalate di mortadella grattata, ſi fanno croſtate.

Le animelle, communemente dette latticini, honore de' conuiti, delitie de' goloſi, e riſtoro de gli ammalati, perleſſate, tagliate in fette, con fiore di farina, ò pane grattato, ſetacciato, ſpoluerizate, ſi friggono, e ſeruono con agro, ò ſalſa reale. Intiere poi ſi lardano minute, ò ſi cuocono allo ſpiedo, ouero inuolte in rete ſenza lardarle, ouero carta, ò frondi vnte, ſi cuocono tanto allo ſpiedo, quanto ſotto la cenere calda; Tagliate in bocconcini ſi fanno in mineſtra, ouero ſe ne fà frittata rognoſa, ò come s'è detto di ſopra; Intiere, ò in bocconcini ſi ſeruono in paſticci grandi, ò piccioli, ò accompagnate, ò ſole conforme il guſto; Si tritano ancor minute, & accompagnate con ricotta, caſcio grattato, pignoli, vua paſſa, ouo, ſpetiaria à ſufficienza, & acqua roſa, s'inuolgono in rete di Capretto, e ſe ne fanno Tomacelle, così dette, perche le inuentò Tomaſo Veglia da Vetralla; Queſte forſi ſono quella viuanda da gli Antichi chiamata Hyſitia*, quaſi inſita, perche è carne inſerita nella rete, ſi come peſte le animelle minute, s'inſeriſcono, ò ſe ne empiono colli di pollo à guiſa di ſalciccia, tramezate di graſſo di Cappone, e mi-*

dolla di Vaccina, e se ne possono empire le stesse budelle di Vitella; seruonsi ancora per fare torte tagliate in fette, e tramezate con fette di cascio fresco butiroso, detto Tomino, in luogo de' rauaglioli, ò pro nature, che in Bologna non habbiamo; Trite minute, e misticate con cascio parmigiano grattato, midolla Vaccina, cedro condito, se ne fanno torte; queste ben cotte, e peste nel mortaio, stemperate con buon brodo, si passano per settaccio, e danosi per cibo di molta sostanza à gli ammalati, ouero se ne seruono per fare mineſtre, e dare gustoso, e sostantioso corpo à i saporetti.

Il fegato nel cuocerlo bisogna con diligenza, e giusta cuocitura tenerlo tenero, altrimente indurito non vale; Tagliasi in fette, infarinate, e fritte, e la commune è più tosto, che resti rosso di sangue, che per troppo cotto venga duro. Da alcuni si frigge in oglio, per assicurarsi della tenerezza, e pezzetti di questo inuolti in rete, e cotti allo spiedo con lento fuoco, restano molto morbidi, e chiamansi fegatelli, quali da gli Antichi erano chiamati la viuanda vergognosa, perche vengono in tauola con la faccia velata. Vn fegato di Vitello lattante fassi perlessare in latte, da poi impillottato si fornisce di cuocere allo spiedo, & indi si serue con salsa reale, e resta tenerissimo; di fegato si fanno le tomacelle nel modo detto di sopra delle animelle, mà è meglio la rete di Porco, ò Capretto. Le tr ppe di Vitello si cuocono nel l'istesso modo, che le di Bue, e sono tanto meglio, quanto sono più tenere, ma meno grasse; il budello però maestro s'empie di ceruella, ouero animella di Vitello battute, ouero delle trippe trite, misticate con petroselli, finocchio, menta, e simili herbe odorifere, poi cotto lesso, seruesi con sotto la suppa loua, ouero perlessato, si fornisce di cuocere alla gradella, poi si serue con brodo scuro; con sangue di Vitello si mistica grasso di detto ben battuto, e lardo tagliato in bocconcini minutissimi, vua passa, ò zibibo, e spetiaria, e se ne fà migliazzo nella padella, ò tegame alla Fiorentina; il sangue ancora cotto lesso, e dapoi tagliato in fette, si frigge, e si serue con melangole, e pepe ammaccato.

Quanti più varij modi si propongono per cuocer questa carne, tanto più ingiuria se le fà, perche da se stessa è tanto buona, che in qual si voglia modo cotta, è gustosa; la Vitella lattante, ò vogliam dire mungana, vuol'esser di Vacca, che non fatichi, perche per lo più quella le dà il latte riscaldato, quale fà, che il Vitello puzzi di vermi, grandissimo, e solo imperfetto di questo animale; quelli delle Vacche rosse, per ordinario non hanno questo fetore, se per caso sciolti non habbiano saltellando fatto di molto esercitio, ouero, che la madre, con magnare qualche trista herba, non gli habbia causato il sudetto, ò altro imperfetto, & in vero molto si douria osseruare la pastura delle bestie, che si deuono mangiare, perche è certissimo, che è più trista qual si voglia carne de' quadrupedi, cresciuta in regione humida, e con pascoli morbidi, come brodo, semola, herbe, d'orti, rape, e frutti, che quella, che sia fatta sù colli, e monti, ò col mangiar fieno, ò herba indurita, ò materia asciutta, ò gagliarda, come grani, e castagne, ò simili, non dourebbe seruirsi di questa Vitella prima de i trenta giorni della sua vita, e percio la chiamiamo Trentina, ma pur che non pasca, e di solo latte si viua, può passare i sessanta, nel qual stato sarà giudicata d'ottimo nutrimento, perche l'humidità ordinaria ne' lat-

ne' lattanti farà diminuità, ma non totalmente, che non contempri l'aridità, e secchezza naturale del Bue, e questo sì fatto cibo, da Auerroe lodato per più sano, soaue fragrante, e delitioso di qual si voglia carne, si come si conuiene ad ogni età, e complessione, & è buono in ogni stagione, il che conoscerai, se arriuando nel macello, vedrai, che nella testa cominciano à spũtare le cornette; Il Vitello lattãte hà il ventricolo pieno di latte, qual serue per fare quaglio per formaggio, come si dirà.

Dell'a carne pecorina.

E se in questo Macello di Villa non trouerai, per esser stato tardi, ò per altro accidente, Vitella di tuo gusto, non ti sdegnar del Castrato, e considera, che poche Città sono abbondanti di Vitelli lattanti, come Bologna; Roma si contenta de i soli Vitelli di Vacche rosse; Napoli, di quelli di Sorrento, Città picciolissima; Venetia in vna sola Casa di vn Sig. Ambasciatore s'hà Vitella per gratia; in Fiorenza, chi non hà fauore in Corte, non mangia Vitella; In Ispagna la maggior delitia è il Castrato, qual sopra ogni altra carne è saporitissima, e per pascersi di rosmarino, & altre herbe odorifere, è sanissima, si come in tante altre Città d'Italia, e massime le montuose, perche la carne di questi è pretiosissima sù monti, che tanto succede nel Bolognese, copitandone de buonissimi verso li bagni della Porretta; Scriue l'Aldrouandi, che sù monti Treuisani sono esquisitissimi, e per contrario quelli de' piani di Campagna sono vilissimi, gli vni, e gli altri prouiamo sù questo Contado, e tutto viene da' pascoli, si come la bontà del cascio, onde fù detto.

Hunc amo si duri per pascua montis anhelat:
Maluero, si auri vellere diues erit.

La carne di questi da tutti è comendata per generare ottimo sangue, facilmente si digerisce, & hà virtù di mantener gli humori in temperamento eguale, onde si dice, Chi si parte dal Castrone, si parte dalla ragione.

Diuisione.

La generatione pecorina magnasi di quattro loro stati, l'Agnello lattante, l'Agnello grosso, auanti conosca la pecora, perche dapoi è l'Ariete, il Castrato, e la Pecora. L'Agnello lattante simbolo dell'Innocenza, col cui nome fù dal Precursore additato il vero Messia e profetato con questo nome da Isaia, quando disse, quasi Agnello amutito auanti li tondenti, non aperse la bocca, *è così detto dal conoscer più presto d'ogn'altro animale la voce della madre nel che è di più felice conditione dell'huomo, qual riconosce li parenti per relatione. E perche nel modo, che si cuoce questo Agnello, tanto può cuocersi il Capretto, si come ancora nelle tauole con equiuoco l'vn per l'altro si nomina, e l'vno, e l'altro presso gli Antichi era pasto de' Velleggianti, affermando Cicerone,* la Villa abbonda d'Agnello, e Capretto. *L'vno, e l'altro ancora soli trà quadrupedi cotti subito morti, sono più teneri, e sugosi, & è più lodato il maschio che la femina; del Capretto poi, cibo sanissimo, in Ateneo si legge, che vn tale Atleta era il più vecchio di Tebe, perche sempre hauea mangiato carne di Capriolo burlauanlo però di questo pasto, dicendo, che la carne di Capretto col far sudare molto non mantiene robusta la complessione per la fatica, come era il suo bisogno. Hora l'vno, e l'altro lattante, che a' piedi si conosce, che non giunga à due mesi, che allo spuntare delle corna si vede, puossi cuocere arrosto tutto in vn pezzo lardato minuto nello spiedo, ouero coperto di strutto nel Forno, così vuoto, come pieno, ò d'herbe*

Agnello.

Capretto.

Vso in Cucina.

odori-

odorifere, come saluia, aglio, rosmarino, petroselli, menta, e magiorana, le quali per la sua siccità temperano la natural humidità di questi, ò del pieno ordinario di ricotta, cascio, oua, vua passi, spetieria, agreste, ouero vua spina, si puo similmente riempire della coratella dello stesso trita, incorporata con ricotta, pane insuppato, & ouo, ouero d'vccelletti di poco valore; Da alcuni questi tenerissimi si pelano in luogo di scorticarli, se gli si leua dal fianco per piccolo buco l'interiora, si riempiono per l'istesso con vno de' sudetti modi, poi chiuso il buco si cuocono come sopra, ma per lo più diuidonsi per mezo, col tagliarli sopra li rognoni, è la parte dinanzi, senza la testicciuola cuocesi lesso, ò stuffata, tal volta ancora ripiena, & inuolta in rete di Castrato, ò carta vnta nello spiedo, ò sù la gratella s'arrostisce, ma questa parte cotta lesso, e raffreddata, si spezza, & in fracassea alla padella con qualche saporetto agro, si riscalda, e condisce, & à questo modo di Bruirino, col parere de' Mauritani Medici, è lodata per sanissimo cibo, ouero con cipolle si frigge, ouero à broetto (detto spezzato) col brodo giallo, agreste, vua passa, vua spina, e petroselli; La parte della coda, ò le due coscie insieme, ò ciascuna da per se, si cuoce arrosto, minutamente lardata, ornata d'herbe odorifere, inuolta in rete, ò carta come sopra, serueſi calda, qual pare non habbia bisogno di Trinciante, mentre con le proprie dita il Conuitato tirando quelle ossette tenere, vengono accompagnate da parte di carne neruosa, e grassetta, che con molto gusto si mangia. Delle testicciole di questi cotte lesso, e ripiene, se n'è parlato con la testa di Vitello, si come nel modo, che si frigge, & indora parte della testa di Vitello, così queste si possono friggere nella padella, e dorate. Le animelle, ò vogliam dire i loro latticini, per la picciolezza non comportano lo spiedo, nel resto s'accomodano, come quelle di Vitella sudette; le budella si pascono, ò riuolgono, poi molto bene lauate, e nette, s'inuolgono à guisa di glomero attorno vn bacchetto, formandone vna palla, e se nel mezo ci fosse vn pezzo di coratella, tanto poi ligato il bacchetto allo piedo, si cuoce arrosto. S'accomodano ancora in intingolo con la coratella sudetta, e se ne fà minestra. Li fegatelli inuolti in rete, cotti nello spiedo, sono rari, e se ne può fare ogn'altra viuanda, si come del fegato di Vitella, tanto migliore quanto sono più teneri; Le carni di questo sono buone la Primauera, e l'Autunno, per chi riposa non per faticanti, perche il lor nutrimento facilmente si dissolue, e per la fatica suanisce; per giouani, non per vecchi & è assai meglio il Capretto dell'Agnello, se bene alcuni hanno dubitato di questa opinione, allegando, che la Capra, per commune detto, non è mai senza febre, ne capiscono, come il suo parto possa esser così sano.

Agnello grosso.

A questi seguita l'Agnello grosso, cioè l'Agno quasi d'vn'anno, simbolo della Castità, che casto suona ancora questa parola in Greco, e da lui vn'Arbusto, che hà virtù di scacciar la libidine, chiamasi Agno casto, questo è poi l'Ariete ancora, dall'Altare, oue si sacrificauano, così detto, onde vediamo, che Salomone nella consecratione del gran Tempio ne sacrificò cento venti mila; la fauola dell'Ariete col velo d'oro, à tutti è nota; ma perche tutte queste fauole de gli Antichi, se bene false, hanno hauuto almeno principio da cosa vera, ò verisimile. Dice Celio, che è opinione di molti, che ci fosse vn libro di carta, fatta di pelle d'Ariete,

Lode.

da noi

da noi detta carta pecora, quale insegnasse il modo di far l'oro, e per questo fauoleggiando, ò scherzando dicessero, che era Vn'Ariete, che hauea la lana d'oro. Plutarco dice, che vn'Ariete Egittio amò estremamente vna Donna Citareda detta Glautia, nel cui amore hebbe riuale Tolomeo Filadelfo. Varrone dice, che con Vn'Ariete si pagaua la pena della multa. Vogliono, che la forza con quale questo Animale Vrta, sia maggiore proportionatamente di qual si voglia altra; e però al tempo, che si guerreggiaua con le Balestre, in vna macchina distruggitrice di mura, chiamauasi Ariete. Questo Agnello d'vn'anno costumasi in cibo di Primauera, più in altre parti, che in Bologna, perche quelli, che nascono Autunno (quali, secondo Plinio, sono li migliori) acciochè per li freddi non si muoiano, douendosi mangiare la Primauera, s'ammazzano subito nati, per hauerne ancora il latte dalle Pecore; Vero è, che sù questo Contado non c'è quantità di Pecore, come altroue; In Roma, da Pasqua fino per tutto Giugno, in luogo di Vaccina, si mangia di questi, quali il Verno si sono fatti grassissimi per quei Verdi, e teneri pascoli de' colli di quelle Campagne, oue godono quasi Vna continua Primauera, e però sono esquisiti; sarammi in oltre lecito nel cuocerli accoppiarli col Castrato, per potersi l'Vno, e l'altro in vn medesimo modo cucinare. Il Castrato in Latino si chiama Veruex, perche nel castrarli se li volgono i genitali, non se gli leuono, ouero da' vermi, che hà nel capo, dal cui prurito è necessitato à spingere col capo. Narra il Vescouo Vicenzo nel suo Specchio Virtuale, che il Castrato sei mesi dell'anno giace sopra Vna parte del corpo, altri sei mesi sopra l'altra; l'Vno, e l'altro di questi Animali vuol esser grasso, che non habbia montato, e che non passi l'anno, perche quanto l animale inuecchia, tanto più la sua carne piglia qualità fredda, e questo succede più presto nel Castrato, la cui carne, secondo Ateneo, è sanissima, e di buon sapore, per esser di qualità temperatamente calda, & humida. Mangiasi l'vno per il fresco di Primauera, l'altro per l'Autunno. L'Estate pare c'habbiano vn poco di fetore. Non hà difficoltà alcuna, che il Vero modo di cuocer l'Agnello d'Vn'anno sia l'arrostirlo, conforme ordinò Dio à gli Hebrei, parlando però del cuocerne vno tutto intiero, ma posto in pezzi, la coscia sì di questo, come dal Castrato, per molti giorni morta, tenera, e frolla, molto battuta lauasi con acqua bollente, e con la punta del coltello in più luoghi forasi tanto profonda, quanto si possa, perche per quelli fori trasmette, mediante l'acqua calda, ogni mal'odore, oltre che in quelli fori si pongono spichi d'aglio, frondi di saluia, rami di rosmarino, cannella intiera, chiodi di garoffalo, con quali cose si smorza ogni mal'odore; in tal maniera quasi vestito, posto nello schidone, cuocesi con sotto la lecarda, ò voglio dire giottola piena di brodo, nel quale ancora si possono porre cipolle, quando nel coscetto non sia aglio; Il diligente Cuoco non cessa mai d'humettarlo con detto brodo, procurando, che rende nella lecarda, con questa legge cucinaria, che qualunque entra in Cucina sia tenuto con Vna mestola di detto brodo humettare il zigotto, che così chiamasi la coscia del Castrato, ò Agnello grosso, con questo modo resta morbido, tenero, saporito, & odorifero, e seruesi caldo, con tutto ciò, che nella lecarda resta. Questo zigotto freddo è buono ne' viaggi, e caccie; piccato poi, e riscaldato con butiro, ò midolla, è

Castrato.

Vso in Cucina.

la, è raro. Spolpasi ancora questo zigotto così cotto, e la carne magra sola assai si pesta nel mortaio, e se le aggiunge una libra d'amandorle ambrogine, quali pur di nuouo con detta carne pestate, indi stemperato ogni cosa con brodo grasso, passasi per ramino forato, & aggiuntoci un bicchiero d'agresto chiaro, e qualche spetiaria, con lento fuoco, se gli fà pigliare corpo, & è viuanda, che si lascia mangiar col pane, di poca spesa, e facile. Fassi ancora lesso, e stuffato questa coscia, e se ne possono fare bragiole, e polpette. Entra ancora questo cossetto di castrato in vna viuanda detta Bisca, mentre mezo cotto allo spiedo, si pone nel torchio, e per forza di quello se ne leua ogni sostanza humida, e lo stesso si fà d'un buon Cappone; similmente si fanno bollire dieci piccioncini in poco brodo di Cappone, poco salato, tanto che, quando saranno cotti, questo brodo resti poco più d'una scodella, poi questi brodi insieme misticati, in vn vaso si coprono li sudetti piccioncini, con l'aggiunta di pepe, canella, garoffali, noce moscata, e sale à sufficienza del gusto; indi s'accresce con tartuffi, ò prugnoli li figatelli de' stessi piccioncini soffritti nel butiro, granelli di polli, animelle di Capretti, e facciasi bollire à bell'agio, e con lento fuoco, acciochè il brodo in cui stà il gusto, poco si consumi, e nell'atto del seruirla se le aggiunga succo di limone, ò di melangole. La coda di questi à lesso, coperta di cipollette cotte, con vn poco di presciutto, seruita con cacio parmegiano sopra, buona pare però, che perlessata, poi posta sù la gratella molto vnta, e poluerizzata con pane grattato, e canella ornata di saluia, & agli, e seruita con salsa reale, con vn poco d'aglio pestoci dentro, sia molto accettata alla tauola è questa chiamata, e pare questa sia la più desiderata parte di questo animale, forsi la natura adherendo al gusto vniuersale, hà creati in Puglia Castrati, ò Agnelli, quali naturalmente hanno la coda larghissima, & in alcuni grossissimi s'è veduto di larghezza d'un piede, di peso libre 20. Al lombo arrosto, quasi cotto, se gli fà crosta con pane grattato, zucchero, sale, e canella; possonsi ancora cauare di detto lombo, si come schena, bragiole, qual schena fassi ancor lei arrosto, & à lesso; tutti gli arrosti di questa carne gustano della salsa, scritta per questa carne nel Secondo Libro. Vogliono, che nelle spalle di questi Animali sia la più saporita carne d'altra parte, per esser nel moto naturale più agitata, e quel bocconcino, che è alla punta della pala, chiamano in Inghilterra la gioia, queste come il collo lesse, con qualche copritura, sono buonissime, e stuffate, e possonsi cuocere arrosto, & in caso si dubitasse, che troppo s'asciugassero, cō rete dell'istesso, ò di Porco, ò cō carta vnta si coprono, e restano morbide; la punta di petto magnasi molto bene cotta à lesso, seruita cō cipolle sopra, ouero salsa verde, ò agliata, ò peuerone, tuttauia se à questa ancor vogliamo fare vezzi, cotta che sia à lesso, si leua l'ossa; si rièpe alla foggia della Vitella, ouero cō carne magra dello stesso piccata, vua spina, fegatelli di polli minuti, ogni cosa ligato con ricotta, & oua, e s'vniscono ancor due punte, & in vno de' sudetti modi ripiene, s'inuolgono in rete dello stesso, ò di Porco, poi, nello spiedo, ò sù la gratella si cuocono.

Quanto al cuocergli in fracassea, ò stuffati, ogni loro parte è à proposito, e riceueranno non solo qual si voglia de' sudetti modi, massime con le cipolle, ma di più posti in una pentola diuersi pezzetti di questa carne ben battuti, s'accompagnano con rognone del sudetto, lardo, e presciutto ben triti, vi s'aggiunge vua spina,

ná, ouero agreste, e spetiariá, conforme il gusto, ci stará bene ogn' herba odorifera, come menta, maggiorana, ò pimpinella; se le dà maggior humidità, e gusto col ponersi vn'ouo nel brodo misticate, così cotta con i sudetti ingredienti si serue.

Il fegato di questi malamente non si cuoce in altro modo, che fritto; ma li piedi non solo di questi, ma di Capretti, e Vitelli, massime li deretani, per esser più polputi, subito morti liberati dall'vnghia con fuoco, si pelano con acqua calda, dapoi come siano ben bolliti, comodamente l'ossa ancora s'appartano, e così salpamentati si possono conseruare per munitione; de' quali se ne fanno insalate, ouero fritti si dorano, ouero tramezati con fette di presciutto, si pongono in vna pentola con brodo poco, ò niente salato, quanto basti à coprirli, se gli aggiungono cipolle perlessate, spetiarie, zaffarano conforme il gusto, indi à lento fuoco nel forno, per due hore, si fanno bollire, s'accompagnano ancora ne' stuffati, e ne' pasticci, con qual si voglia carne, ouero si conseruano in addobbo d'aceto & all'hora del mangiare infarinati si friggono, quali ancor nel seruirgli s'accomodano con alcuna sorte di salsa particolare, e nel Libro secondo descritta. Parlarei di far con li sudetti piedi gelatina, se non l'hauessi detto. Li testicoli, ò granelli s'accomodano nello stesso modo, che le animelle di Vitello, con questa differenza solo, che volendoli far arrosto non si perlessano, accioche tengano, e li lardelli, e reggano nello spiedo, ma sopra d'Vna carta Vnta alla gratella si fanno riuenire, ouero insodire, qual mi par molto meglio modo per far riuenir ogn'altro arrosto, che il lessarli.

Parago ne degli vtili del Bue con la Pecorina.

Pare, che molto maggiori siano gli vtili, che del Bue habbiamo, che da qual si voglia altro animale, ma se bene quelle delle Pecore si consideraranno, poco dissimili li trouaremo; quãto all'vso delle lor carni s'è mostrato in parte, che l'vno, e l'altro in molti modi s'accomoda con poca differenza, e che l'vna subẽtra in luogo dell'altra, come in Roma gli Agnelli in luogo di Vaccina, & in Spagna, e molti altri luoghi al Castrato. Il giouamẽto delle pelli bouine è grandissimo, così sono necessarijssime all'huomo per ripararsi da' freddi, acque, e fanghi, e per ornamẽto, come à tutti è noto, e si come non è Terrizuola, ancorche piccola, che non habbia, chi di quest'arte Viua, oltre le moltissime prouincie, che di soli cuoi Vaccini negotiano, così le pelli pecorine per l'Estate fanno l'istesso Vfficio, che le Vaccine il Verno, ma di più, con queste li ciuili Villegiãti di buon Economia il corpo da mosche, e poluere diffẽdono il che se à qualcheduno non gustasse, perche tal Volta ancora la plebe Vsa tali pelli in habito, questi non mi negherà, che per colletti non siano honoratissime per qual si voglia cõditione, e massime cõ qualche odore, di cui quãto ne siano capaci, ogn'Vno sà. Ne meno alcuno credo sia per biasmar il comodo lor Vso in calzette, e massime le di Capra, quali in Bologna benissimo s'acconciano, che paion pelli di Ceruo. Ma chi nõ sà la comodità di queste, fattone otri per portar oglio in Villa, Vino à gli eserciti, acqua nelle Galere; e chi conosce, quanto siano queste pelli necessarie per far guanti, cõ quali non solo da freddo il verno ci ripariamo, ma l'Estate le difendiamo dal Sole, poluere, & immondezze, oltre che in Villa sia vn Cittadino mal vestito quanto si voglia, habbia guanti, è differente dal Villano, e senza questi non si può ciuilmente caualcare, armeggiare, nè giocar di spada; la cola, che di pezzetti minuti, & inutili di queste pelli, si fà mediante il bollirli nell'acqua; serue per dar

Delle pelli.

neruo alla carta, e senza questa li colori in breue ogni vaghezza perderiano, & è però vsata da' Pittori; di grasso Vaccino si caua seuo, per far ottime candele, & ancora con sottigliezza si caua dal far bollire lib. 100. di siuanzi, e ritagli di cuoi Vaccini lib. 10. di seuo; ma le fatte di seuo Caprino, agguagliando le di cera in bianchezza, ò durezza, ingannano tal volta i Conuitati.

Del seuo.

Quanto al seruigio dell' ornamento, il più delle volte nelle pelli Vaccine è accompagnato con l'vtile, come in carrozze, sedie, e con le di Vitello non nato, perche mai perdono il pelo, si cuoprono casse da viaggio, e baulli; in questo però sono superate da gran lunga dalle Pecorine; non vediamo noi con pelli di queste à migliaia dorate, ornati, e li sacri Tempij, e le pareti de' Cittadini, quali rendono à gli habitanti vn'allegrezza singolare? Degli honori, gratie, & vtili, che da qualche Prencipe si buscano, non sono spedite le patenti sopra pelli di questi animali, di maniera, che fauoleggiando con gli Antichi; Chi serue in Corte si può dire, che stà cercando l'Ariete con la lana d'oro? *Sono infinite le vtilità, che da queste pelli si cauano, tralascio i libri pecorini, li rogiti publici, le coperte d'altri libri, le stringhe, fodre da capello, con molto vantaggio in Villa, e para Soli, tutte di queste pelli, il che si può contraporre all' vtile del Bue arante la Terra, di che tutti viuiamo; come la lana Pecorina, della quale, per ripararsi dal freddo, & acque, tutti ci vediamo. L'alimento è necessarijssimo, ma non dal sol Bue ne viene, perche, e con braccia gli Huomini lauorano la terra, ouero con altri animali, come in Spagna con le Mule, e con Caualli, & Asini altroue, anzi nel Perù, secondo il Butero con li Castrati, quali grandi, quanto Asini, arano, tirano carrette, e portano legna. Ma la lana dalle sole Pecore possiamo hauere; di questa congiunta con la pelle se ne fanno pellizze, e delicatissime, quanto leggierissime di lattante; quelle di Capra, col pelo riuolto per di fuori, riparano mirabilmente dall'acqua, e la lana Caprina serue per far ziambelloti; la lana succida è di molta vtilità per la medicina, peroche s'applica sopra tumori, quali col non rosseggiare diano segno d' esser malenconici, ò frigidi, e successiuamente di tarda risolutione, e però la lana succida li risolue, e dissipa, ò matura; anzi li Spetiali la fanno bollire, e del grasso, che n'esce ne fanno vnguento per questo stesso effetto, qual applicato con sopra la sudetta lana, causa sicura sanità, & è più efficace la lana de' testicoli, e del collo, che l'altra, qual vogliono ancora, che dissipi i dolori del corpo, se calda vi s'applichi sopra. Ma tanto mi si rende faticoso lo scriuere in quanti modi la lana Pecorina ferma l'Huomo, quanto mi creda sia frustatorio, perche non c'è Huomo, che non porti capello, ferraiolo, habiti, calzette, guanti di lana, non dorma sopra coltri, guantiali, e non tenga sopra coperte di lana, non seda, ò non adopra sedili, ò cossini pieni di lana, nella cui fabrica infinità d'Huomini viuono, e Mercanti con lecito, & honorato guadagno arricchiscono; presso Romani, quand' vna Giouine andaua à Marito, le portauano dietro la conocchia con lana, & il fuso col filato. Lodansi molto le lane di Puglia, e le negre di Spagna, quali per non riceuer altro colore sono rare per far panni. Strabone chiama delitiosa, e sopra tutte l' altre buonissima la lana delle Pecore pascenti dietro il fiume Scoltenna, della quale ne godiamo ancor noi qualche parte. Della lana fù detto, che;* E veste ambitiosa an-

Della lana.

co de'

co de' Regi. Mà perche parmi d'hauer sodisfatto alla questione proposta, non voglio tralasciare la principal qualità dello stabio pecorino già detto; l'inestimabile rendita di frutto egual al suo valore di questi animali, essendo commun detto pastorale, Che ogni pecora frutta ogn'anno vno scudo. La poca spesa, che c'occorre à farle viuere, contentandosi di foglie di virgulti, e fratte, herbe cōmuni di vie, e prati segati, e quando sia neue, di fassi fronzuti; E perche non si creda, che queste innocenti animali, quasi cosa celeste, siano senza imperfetto, non le lasciar auuicinar à Viti, & oliui, perche col fiato, non che col dente, le offendono, si come giouano il Marzo per tempi asciutti nel pascer grani. Potrei concluder questo discorso con la più dolce, e gustosa qualità di queste, raccordando, che di lor budella si fanno corde per armonia, e contraporre quest'Vtile à quello de' nerui del Bue, col quale sfilato con tenace cola da' Sellari si stuccano li fusti delle Selle; ma restami da dire, che alla Pecora si conuiene più il sic vos non vobis, che à gli altri animali, à cui tal scherzo è applicato, perche il Bue gode delle sue fatiche mãgiando biada, & herbe, quali produce la terra da lui arata; gli Vccelli per lo più ne conducono seco i loro parti; le Api godono, e viuono del radunato miele sì che solo le Pecore la lana producono molto più per l'Huomo. Queste volontariamente à cosa alcuna mai nuocono, e sono il tipo della mansuetudine, per la qual cosa vogliono, che fosse il primo animale, che s' addomesticasse. Aristotile dice, che tutti gli Animali nel partorire, e dopo il parto incrudeliscono, solo la Pecora si fà mansuetissima. Il Sepolcro di Giacob, coperto dalle Arene del Nilo, fù insegnato da Vna Pecora. Sabellio narra, che la pena dell' homicidio, presso i Germani, pagauasi con certo numero di Pecore. E Strabone scriue, che presso i Trag!oditi la pena dell'adulterio pagauasi con vna Pecora. Gli Arabi pagauano à gli Hebrei tributo di sette mila, e settecento Arieti. Eliano vuole, che quando gli Agnelli, e Capretti vanno saltellando, sia segno d' allegra giornata. Gaudentio Mela è d'opinione, che quando le Pecore ripetono il coito, sia segno d'abbondanza di frutti. Hanno le Pecore, secondo Plinio, simpatia con l' Elefante, perche incontrandosi in questa gran bestia, procura d'appartar le neghittose, per non le calpestare; che le loro corna siano ottimo grasso, già s'è detto; oltre di ciò Alberto dice, che le corna di Pecore sepellite presso il fico, causano, che più presto maturino i frutti; & il Cardano vuole, che le Corna d'Ariete poste sotto terra si conuertano in Sparagi; ne è merauiglia, perche ogni cosa, con la putrefattione, hà proprietà di conuertirsi in particolar spetie, da che ne viene la tanta varietà d'herbe, che senza seme in varij luoghi appariscono. La carne di queste, che prima fù mangiata da Cremide Egittio, non s' adopra per ordinario su le tauole ciuili, tuttauia in caso di necessità, che può succedere in Villa (alla quale prouederai, se con vtil'Economia crescerai vn par d'Agnelli sẽza spesa, circa le fratte della tua Corte) la Pecora giouine cuocesi nello stesso modo dell'Agnello, e Castrato. In Africa sono Capre grandi, quanto Caualli, & il primo, che ne mangiasse fu Balauentio Panormitano, e Sereciano di Tessaglia i Capretti; ma la vecchia con molta cuocitura à lesso, ò stuffata con cipolle, aromati, & herbe odorifere, si può cuocere per stagione fredda. Pare, che la morta dal Lupo resti tenera, e priua di fetore, si come

Offesa del dente della Pecora & vtile.

Lode delle Pecori, e Capri.

si come ancor lá Capra, qual ricerca la sudetta cuocitura, con le sudette circonstanze, ma vorrebbe esser grassa assai, se il commun detto è vero: Tria mala macra Anser, Mulier, Capra; e chiamasi Capra dallo strepito, che fà con le gambe andando; l'Huomo c'hà l'occhio caprino denota grande ingegno, si come la testa infamia: Il sangue di Capra fà gli huomini macilenti, di cui gl' Ipocriti, per parere astinenti, si seruono, ouero li Cercanti guidoni, per parere ammalati. Druso col bere questo sangue diede à creder à Quinto Scipione suo nimico, per la pallidezza, che gli venne, che hauesse preso il veleno. L' ingegno di quest' Animale è singolare. Raccontasi di due Capre, quali sopra vn legno, in passando vn fiumetto, s'incontrarono, ne potendo ritornare in dietro, vna si corcò, e l'altra vi passò sopra. Aristotele dice, che le Capre sono più famigliari, & obedienti all'Huomo, di qual si voglia Animale.

Fraude de' Cõtadini circa il latte.

Ecco già detto il modo di prouedersi, senza spesa, di companatico, mediante le Vacche da latte, e se quelle della tua corte non bastassero, danne vna per famiglia delle tue possessioni, ma però non ti credere d' hauerne il terzo della rendita, perche que' putti piccoli vogliono far collatione col formaggio non ancor fatto; que' grandi lauoratori vogliono ricotta commune; quella Donna vecchia vuole il latte quagliato, e se ti lamenti, che non rende la Vacca, rispondono, che non è buona, nel qual caso, per chiarir te, e loro, prouedicene d' vna della tua corte, della cui bontà informato, come non ti rispondono nella maniera, che faceua in tua casa, comincia à sospettare, che ancor nel resto delle rendite possi esser fraudato, & in tanto la Vacca dà ad vn'altro, di cui speri hauer più fedeltà. Dicono, che le Vacche vogliono esser rosse, ò negre, perche hanno latte di maggior robustezza, & hauer corna, collo, e coda minute, per esser buone da latte, che la poca carne dell' vuero sia ben compartita, cioè la quarta parte corrisponda à ciascheduna tetta, il latte denso, non raro, & acquoso; sia candido, lucente, d'animal sano, giouine, di due mesi dopo il parto, lo conoscerai se starà sù l'vgna, e che sia pasciuto di buon' herbe sopra monti asciutti, non in piano humido, e ne gli vltimi mesi di Primauera, e li primi d'Estate, col quale non solo spesarai due giorni della settimana la Fameglia, ma aiutarai ancora diuerse viuande da grasso, dette, e da dirsi; di latte ne caui cascio, ricotta, e butiro. Il latte è sangue concotto, così chiamato per opinione di molti dal ligare, che fà il lattante con la lingua il capezzolo, se bene si potria dire, che venisse dal verbo antico lacio, ouero licio, i cui composti solo sono in vso presso i Latini, cioè allicio, & allecto, che significa attrahere, & allettare, perche il latte per la sua dolcezza trae, & è attratto, quindi è, che in Greco chiamasi Gala, quasi Gana, come scriue Eustachio, perche Gano significa allegrezza, e dilettatione, essendo tale il gusto, che ne porge il latte; è alimento d'ogni animale ancor nel ventre; fù pasto vniuersale, perche dopo la vita saluatica per le selue, venne la pastoritia, quale tralasciate le ghiande, cominciò ad vsare il latte, e nell' Ecclesiastico. Initium necessaria rei vitæ hominum acqua, ignis, ferum, sal, & lac; Iddio, per significare la fertilità della terra di promissione, disse, che scaturiua latte, e miele, à che pare, che aderisca la natura, volendo, che le biade prima il lor frutto di latte producano, e perciò si chiamano in latte, come fù detto.

Qual debba esser la Vacca, rossa.

Del latte.

Fru-

Frumenta in viridi ſtipula Lactantia turgent.

Et Ouidio, Lacte mero veteres vſi narrantur, & erbis.

Frà molte merauiglie moſtrate da Iddio col mezzo del latte, miſterioſa fù ſenzà dubbio, che dal capo di Paolo ſcaturiſſe più latte, che ſangue, forſi per darci à diuedere, che queſto douea eſſer'il nutritore della Chieſa, à che parue, che voleſſe lo ſteſſo Santo aſſentire, quando ſcriuendo a'Corinti, diſſe: Lac vobis potum dedi, non eſcam, *& hebbe tanta virtù il ſudetto latte, che eſſendone aſperſa la veſte del Carnefice, fù d'efficacia alla ſua conuerſione, e de' Compagni, come riferiſce Criſoſtomo. Fù il latte hauuto per ſimbolo della concordia da Tertulliano, dicendo:* Inde ſuſcepti lactis, & mellis concordiam prægustans, *& Ouidio parlando del latte, cantò.* Cum primum cupido Venus eſt deducta marito,

Hoc bibit, ex illo tempore nupta fuit.

Fù ancor'argomento d'innocenza, e purità, quando ſcaturì dal collo reciſo di Catterina Martire, e forſi per queſto da Criſtina Vergine, ſi viſſe longhi dalle proprie caſe ſette ſattimane col ſolo latte delle ſue virginali poppe; vediamo ancora per ſegno di molta pietà, col mezo di antiche pitture, perpetua la memoria di quella Figlia, che col latte ſouuenne al Padre, qual'era ſtato condennato à morir di fame. E oltre di ciò il latte nutrimento molto proprio al corpo, ſecondo Ariſtotele; e Varrone vuole, che nutriſca più di qual ſi voglia coſa liquida. Racconta Galeno d'hauer conoſciuto vn Contadino, qual con paſto di latte Caprino era viſſuto più di 100. anni; & Ateneo narra d'vn tal Filino, qual non mangiò mai, che latte. Per ſanità ſolo, beueſi caldo ſubito munto, ma alle prime viuande quagliato con zucchero ſopra, e neue ſotto per riparar'alla di lui putrefattione, e frigidità, e darli più guſto, ſerueſi miſticato con preſame ſolo ſenz' acqua, induriſce aſſai, maſſime il Caprino, perche paſcono frondi, materia meno humida dell' herba, e però è di maggior ſoſtanza meno rilaſſatiuo, e più confaciente allo ſtomaco. Il preſame, e latte quagliato, ritrouato nel ventricolo de gli Animali lattanti qual hà in ſe quel calore, col quale in detto ventricolo ſi cuoceua; Il Caprino ſoprà ogn'altro è lodato, ma meglio di tutti è quello del Taſſo, e poi quello della Lepre, e Ceruiotti, anzi il latte, che ritrouaſi nelle zinne di queſti, che lattano, quagliá beniſſimo.

Vſo.

Faſſi communemente con ventricoli di Vitello, Agnello, e Capretto, quali minutamente peſti, ſi miſticano con ſale, ò arſo, ò ſecco aſſai, cacio guaſto, & aceto. In diffetto del preſame, ſecondo Coſtantino, Ceſare, e Pietro Creſcentio, faſſi quagliare il latte con quella pellicina, che ſuol'eſſer per di dentro ne' ventrigli de' polli, ò con fiori di cardo ſaluatico, ò col latte di fico, ſi come il miſticar il latte con vn rametto verde di fico, rotta la ſcorza in più parti, cauſa, che ſi rappiglia, e con le interiora del luccio ancora; Auanti ſi ponga ad aſſidare ſi leua dai latte, che ſia in gran quantità, d'vna notte auanti riposato in vn'olla, ò caldaia, il capo di latte, e queſta è la parte più graſſa, più ſoda, più guſtoſa, e più virtuoſa, qual per la ſua eccellenza s'alza ſopra l'altra; mangiare in vero ſeruito freſco con zucchero da'Signori, poco in vſo da noi, per la mala qualità de' paſcoli, ò per la poca vnione, che hauemo di molte Vacche, per radunare aſſai latte; ma cauiamo in luogo di

Capo di latte, ò panna.

di questo, ancor di poco latte la superficie; qual chiamiamo panna, altroue fiore di latte, ouero cremore; Rompesi ancora il latte già preso, e ponesi in vna canestrella, ò trà frondi, à trasmettere il siero, ouero si getta in vna cassetta, quasi culla di Gionchi; da' quali Gioncata chiamasi, qual pure con freddo di neue, e zucchero serue si, e ne fù detto.

Gioncata.

Vbera plena premam: referat mihi caseus æra;
Dentq; viam liquido vimina rara sero.

Poléta.

Nel latte poi si cuoce ogni carne, & ogn'altra cosa qual si desideri mantener tenera, ò bianca, come è già detto, e da dirsi. Se li può ancor cuocer dentro ogni pieno di grane da far torte, ò mineftre, come frumento, miglio, riso, farro, à' quali comparte della sua dolcezza, si come i semi stati infusi in latte, rendono il frutto più dolce, e la farina di questi misticata con latte bollente, fà polenta per poueri Rustici non schifata, fatta nella panna del latte, con l'aggiunta di buon cacio ben misticata, ancor da' Signori. L'oua sperdute ancora in latte sono ottime, e sanissime, misticato miele buono con latte fresco in vna pentola grande, s'agita con mestola, ò frullo cucinario tanto, che faccia schiuma, quale posto in vn piatto, mangiasi con cialdonzini piccioli, con poca fatica del dente; e da' Greci questo, che allhora ancora s'vsaua, chiamossi Aftogala, *che significa latte conuertito in schiuma, e da noi latte miele; Accomodasi questa viuanda attorno vn'alto rame di rosmarino, quale in vn piatto sia sostenuto diretto, conficcato in vn limone, ò pagnotta, ò cacio, e con merauiglia de' Conuitati se le appresenta vn monte neuato. Camble Rè de' Lidi fù il primo, che vsasse questa viuanda, e che misticasse miele con latte quagliato, e con ricotta. Mausonio Auttor Greco dice, che costui gran diuoratore si mangiò vna notte la Moglie, forse per esser come il latte.*

Latte miele.

I nostri Cuochi con latte fanno pasticci; le cassette di pasta ordinaria picciole, e vuote cuocono, e seccano alla bocca del Forno, poi poste in vna tiella, empiono per la metà solo di latte, in vn boccale del quale siano misticate sette oua fresche, ben sbattute, con oncie quattro di butiro, libre vna di zucchero, oncie due d'acqua rosa, e mentre il tutto si rappiglia nel Forno poco caldo, si fornisce di riempire à poco à poco le cassette, con vna mestola, ò cucchiara, senza leuarle dal Forno, se non quando ben piene siano rassodate. La sudetta compositione si può ponere in vn piatto d'argento; e nel sudetto modo cotta, ò fatta insodire moderatamente, si serue con zucchero sopra, & in questo piatto, auanti si ponga nel Forno, si possono porre Pollastrini, Piccioncini senz'ossa, e ripieni; & animelle di Capretto ò di Vitello, però prima cotti, e se dentro vi si spreme succo di saluia già pesta, dicesi Saluiata. Quella torta, che i nostri Contadini chiamano Coppo, con la quale regalano i nuoui Padroni, è fatta con la sudetta materia. Pongono ancora in vn boccale di latte due, ò trè cantucci spoluerizzati, e setacciati, ouero biscotto, ò pan di Spagna in poluere, & à lento fuoco assai misticano, con l'aggiunta di due, ò trè oua, e quando questo, mediante il fuoco, habbia preso corpo, come pasta soda, si caua, e tagliato in fette grosse, come condito, in qual si voglia figura, come mandorla, ò giglio, ò altro, si frigge in butiro, e serue si con zucchero; similmente della sudetta compositione, non tanto insodita, ne fanno maccaroni, ò vo-

Vso in cucina.

gliam

gliam dir gnochi, li cuocono in latte, ò butiro, e seruono con cacio grattato di Parma, e butiro, e si può seruire di pane grattato ancora, e setacciato, come sopra, in luogo de' cantucci, misticasi ancora in latte amito, e fattane quasi pasta tenera, si frigge nella padella in qual forma piace con butiro; cuocesi ogni pasta, come lasagne, tortelli, maccaroni, e simili, in latte, e seruonsi con butiro, e cacio, e tramezate di formaggio tenero in fette.

Mangiar biãco.

Il mangiar bianco, di cui fù inuentore Landolfo Toledano, fassi con latte boccali vno, e mezo, zucchero fino libre vna, farina di riso oncie dieci, vn poco di muschio stemperato con acqua rosa, qual quasi fatto, se gli aggiugne; vuole lento fuoco di legne asciutte e minute, che non facciano molto fumo, al cui puzzo è molto sottoposto. Se vi si aggiunge oncie quattro pistacchi, oncie quattro pignoli, oncie due vua passa, e dateri pelati, e liberi da osso, e tagliati in fettoline sottilissime, con poco di zafferano, e misticato ogni cosa, chiamasi Genestrata; Non sò se le sudette viuande siano di quelle, che racconta Spartiano, che da Artefici eccellenti di latte, solo si preparauano all' ingorda gola d'Eliogabalo. Serue il latte à far bianca, e morbida la carne; quindi è, che Pompea moglie di Domitio Nerone si tuffaua in bagni di Latte Asinino, e perciò ouunque andaua si facea seguire da cinquecento Asine.

Cõsideraioni del latte.

Oltre di ciò contiene il latte trè parti, butiro, cacio, e siero; Questo per esser nitroso, è solutiuo, per esser humido, e rinfrescante; absterge ancora, e però è ottimo rimedio alla rogna. Il Butiro è parte grassa, quale per la sua eccellenza sopranuota al latte, di temperata qualità, ma alquanto ventoso, quando non sia bene separato. Della parte grossa poi si caua il cacio, materia viscosa, e generante flemma; è però il latte buttiroso, perche lo preserua dal quagliarsi nello stomaco, & abbondante di siero, come quello di Vacca, è comendato, nel quale la crassezza con la viscosità, & acquosità sono eguali, onde si dice, che gli Arcadi beueuano il latte di Vacca la Primauera, perche dal mangiar queste ogni sorte d'herbe, produceuano il latte con le virtù, e facoltà di quelle, con le quali si sanauano da ogni infirmità, & in particolare il rinfrescare i corpi caldi, & humettare i secchi, e perciò Auicenna vuole, che humetti la siccità de' corpi vecchi, e li liberi da quel prurito, che à' vecchi è commune. Ma quello di pecora, per hauer poco siero, e quello di Capra per hauer poco butiro, non sono così lodati per la sanità però, perche pe'l gusto dicesi in contrario, mentre fù cantato.

Si lac dulce sapit, subito cur putret? aquosum est.
Quod præstat? Capræ. Post? ouis. Inde? Bouis.

Del Cacio.

Sarà però pratticabile il latte nella stagione calda da' Giouani, da di natura colerica, ò sanguigna; da chi hà buon stomaco; è amico del petto, e del polmone; corretto con zucchero, ò miele, e fresco, si può vsare indifferentemente, ne' giorni estiui però, ma in poca quantità, perche genera renella, ò pietra, offende i denti, e le gengiue, & è contrario al capo.

Rompesi il latte quagliato con mano il più minuto, che si può, indi con tutte due le mani raddunato in vn canto del vaso la di lui parte più grossa se ne leua, da poi benissimo stretto, purgato, e libero da ogni parte acquosa, ò serosa, si ripone,

e cal-

e calca in una forma di legno, oue lasciato il nome, di latte, diuentà cacio, e da lui caciato da questa, e da lei vn cacio grande chiamasi una forma, ò formaggio; chi non preme nella grossezza, la sera subito hauuto il latte, si pone à quagliare, acciò non innagrisca, perche molti consegliano, che sia meglio il far'il cacio la notte, e frà gli altri Numesiano, comentato dal Guidalotti.

—— Nox iubet vberibus siccare fluorem,
Lactis: & in niueas astrictum cogere glebas.

Questo hà trè stati, uno subito fatto, non salato, e chiamasi lattarolo, l'altro d'un mezzo mese salato, ò poco più, chiamasi cacio tenero, qual quando sia ben grasso, e butiroso, chiamasi à Roma Rauuagiolo, à Bologna Tomino. L'altro è il cacio vecchio, vitto vniuersale de' faticanti gagliardi viaggianti, guerreggianti, e simili, onde fù chi disse: Si caseum haberem, non desiderarem obsonium; *& à questi è d'ottimo nutrimento, si come nuoce a'riposati; a'studenti, & à conualescenti, questo rende ancora gustosa ogni viuanda, nella qual grattato si ponga. Stupisco, come alcuni Huomini non ne mangiano, quando lo conoscono, ma nelle viuande l'appetiscono straordinariamente. Quest'è una delle trè cose, che nel mondo vecchissime sono buone, l'oglio, il cacio, & il conseglio. Le qualità, che douria hauere il buon cacio, sono ristrette in questi versi.*

Qualità, che douria hauere il cacio.

Argos, non largos, Matusalem, Magdalena,
Non Abacuc, Lazarus, Caseus ille bonus.

Il che detto con licentioso artificio, suona in nostra lingua.

Argo, non largo, vecchio, e lagrimoso,
Non sia molle il formaggio, e sia crostoso.

Alcuni con più particolar diuisione dicono, che il formaggio Vaccino sia più sano, come più grasso; quello di Pecora più soaue, per la natural salsedine; il Caprino più caldo, che si conosce dal picicore, che in se contiene. Ma sappiasi, che la qualità, e bontà del formaggio variasi da diuerse cagioni; prima dall'età, e sanità de gli animali, essendo sempre meglio il cacio d'animal giouine, e sano, che di vecchio, & infermo, se bene ancora si deue osseruare l'habito naturale, perche alcune Vacche, ò Pecore producono cacio più robusto, che l'altre, e queste si dicono per lo più essere le di pelo negro, ò rosso, che le bianche. I pascoli poi in pari qualità di bestie sono la principal'alteratione della bontà del formaggio; e lo vediamo chiaro dalla grassezza del formaggio di Lodi, & altro oltramontano, che viene solo da'pascoli, e si come il sale conserua il cacio, così le pasture di natura salse, e saporite, fanno meglio formaggio, pare che il pascolo montuoso sia più à proposito per le Pecore, & il piano per le Vacche; il modo di farlo ancora dall'artefice istesso si può variare, perche se si tarda à ponerlo à quagliare, ò si tenga in luogo caldo l'Estate, e freddo l'Inuerno, che per l'altro accidente diuenghi acido, ouero agro, tutto gli è di pregiuditio, si come il non stringerlo assai, e liberarlo dal siero, il tardar à salarlo, il tenerlo esposto à venti meridionali, tutto causa, che facendosi aeroso, & occhiuto, poco si conserui, e sia da mal gusto, e questo sì fatto si deue esitar presto, similmente se l'artefice ne leua il butiro, ouero hauerà le mani troppo calde, ò per natura, ò per accidente di rogna, ò altra poca sanità, e massime al-

me alle Donne commune, sarà causa, che il formaggio riuscirà deteriore, e tristo. Nell'applicarci il sale bisogna ancor esser circonspetto, perche il grasso poco si sala, perche quella oleosità il conserua, ma quello, che manca di pinguedine bisogna con sale difenderlo dalla corruttione. L'Vnione di molto lo fà perfettissimo, perche meno dal tempo la sua morbidezza s'asciuga, onde in Plinio leggiamo, che in Luna Città di Toscana si faceuano forme di lib. mille, onde Martiale.

Caseus Hetruscæ signatus imaginæ Lunæ
Prestabit pueris prandia mille tuis.

Formaggio vecchio

Quello, che viene di Lodi sono forme di libre 400. l'vnà; non sò se erano tali le dieci forme di cascio, che mandò à donare Isaì per il fanciul Dauide al Tribuno de gli altri suo Figli. Zoroaste visse 20. anni nel deserto sanissimo, senza sentir li difetti della vecchiezza col solo pasto di cascio. Ad Ottauiano gustaua assai il cascio di Vacca, secondo Suetonio. Questo per vecchiaia guasto fà cola per Falegnami tenacissima, & entra nel persiame; magnato poi dopo pasto ripara la nausea, che dall'odor della carne ne viene, e constringe il corpo, & è sanissimo moderatamente vsato, onde la Scuola Salernitana; dopo la carne il cascio prendi, e da altri.

Si stomacus languet: vel si minus appetit: ille
Fit gratus stomaco conciliatq; dapes.

E forsi meglio. Caseus ante cibum confert; si defluat lauus:
Si constringatur, terminet ille dapes.

Il Platina dice, che in Italia due sorti di cascio pretendono il primato vno il Marzolino così detto, perche sù colli Toscani di Marzo preparasi; l'altro quello, che dall'Apenino di Parma ne viene, quale pur chiamasi Maiale, perche del mese di Maggio fassi, conseglio, che in riguardo della stagione può seruire à chi vuol cōprar formaggio. Sù'l Bolognese habbiamo formaggetti di Pecore, pascenti li colli sopra Castel S. Pietro, esquisitissimi, qual se il Platina hauesse assaggiato, gli hauria ammessi alla pretensione del principato. La conseruatione del formaggio, è cura dell'Economo, e però deue procurar sia asciutto al fumo, e massime di mirto, ò lauro, & aria, non al fuoco moderatamente col sudetto riguardo salato, e d'alcuni pratticasi acqua salata, ò secondo Varrone, sale di miniera; deue sciegliere quelli, che sono porrosi, detti leuati, quali aerosi conoscerai dal souranotare, posti nell'acqua, come leggieri, da gli altri serati fissi, quali graui, vanno al fondo, quelli mangiati presto, questi asciutti al Sole in luogo arioso, conseruare fino, che ben costoditi in luogo fresco, & oscuro, si riponghino, ò in cantina trà paglia, ò fieno, ouero in arena si possono tenere, e tal volta ancora ongerli leggiermente d'oglio, ouero lauarli di vino, ò aceto; per lo che si rendono ancor più sani. Constantino Imperatore insegna, che il cascio ottimamente ne' legumi si conserua, e particolarmente nella Cicerchia, si come da alcuni si conseruaua in acqua marina. Dicono ancora, che il misticar ceruello di Donnola nel latte, mentre ci si pone il Quaglio, che si preserua da putredine, e da esser roso da sorgi; si come l'ongerlo con grasso di Gatto; e quando si voglia mantenere, che non diuenti troppo duro, si salua in farina d'Orzo. Di solo formaggio Parmigiano, ò Piacentino, ò Lodegiano si fà viuanda tagliato in fettoline minutissime, e posto à dileguar sù'l fuoco in vn

Conseruatione del cascio.

in vn piatto con oglio, ò butiro, e col succo di melangola, ò limoncello. Si scaldano ancora le dure croste del cascio al fuoco, ouero al lume, e fatte tenere, si mangiano con pane, sicome pane, e cascio è la colatione ordinaria, onde Martiale.

Si sine carne voles ientacula sumere frugi,
Hæc tibi Vestino de grege massa venit.

Del tenero. Il cascio tenero, ouer Tomino, ò vogliam dire rauaggiolo cuocesi da per se ottimamente allo spiedo, aiutato à starci con canne, e scrostato, s'occorre, nel qual modo le prouature tenere di Buffalo in Roma, & oue se ne ritrouano, si cuocono, tagliato poi in fette nel tegame col sotteslarlo, sotto, e sopra s'abbrusca; misticasi trà diuerse viuande in fette, ò grattato, dette, e da dirsi; Ma col pane è molto gustoso da magnare freddo quello, che non potendo contenere in se la grassezza crepando ne trasmette le butirose viscere.

Del lattarolo. Del cascio non salato, più sano d'ogn' altro formaggio, più vtile allo stomaco, più nutrisce, e passa facilmente nè membri, ne genera tristo sugo, anzi preso con miele, ouero vua passa dopo il pasto, moue il corpo; se ne fanno pallotte, rauioli, pieni, torte, anolini, tortelli, & altre cose, come di ricotta, e mangiasi ancora così fresco, ma mentre se ne voglia seruire per quest' vso, non è bene, quando si fà stringerlo tanto, che indurisca: dice Ateneo, che con cascio fresco si regalauano i Concenanti. E Plauto induce vn certo burlesco, che dice: meum cor, mea colostra, meus molliculus caseus. E Galeno racconta, che sanò vna ferita con cascio fresco. Et Auicenna vuole, che questo prohibisca che le piaghe non s'apostemino.

Fatto il formaggio, il siero con ciò, che nell'olla resta, si pone al fuoco in vn vaseggio di bronzo, ò caldaio stagnato, e subito, che sia riscaldato, se gli aggiunge la decima parte di latte fresco, non quagliato, quale assai così sopra il fuoco in quetto siero si mistica, poi coperto, e con chiaro fuoco fatto di legne secche lentamente la sua ebollitione si procura; questi, come ogn'altra cosa, dalla forza del fuoco manda alla parte superiore à guisa di schiuma tutti li sinanzi del cascio, & ogn'altra superfluità leggiera, quando s'accorge, che cominci à bollire, se li pone tanto siero agro, quanto latte ci hai posto, questo agro consiste in vn boccale di siero vecchio, meza scodella d'aceto forte, & vn pugno di sale, & ogni mattina, quanto se ne leua, tanto del nuouo se glie ne aggiunge. Vn mezo limone dentro lo fà più perfetto. Quanto di nuouo ritorna il bollore, qual per l'aggiunta della sudetta materia hauerà perduto; subito è fatta la ricotta, e leuato dal fuoco, appartasi dal siero con mestola forata, e chiamasi ricotta, quasi recolecta, perche le materie sparse, e dissipate, mediante il fuoco, e quell'agro, s'vniscono, e raccolgono, e forsi fu detta de gli Antichi exigala, che significa latte, & aceto, perche si raccoglie mediante l'aceto.

Del siero. Hò detto, forse, perche dubito se gli antichi conosceßero la ricotta, & l'oxigala, che insegnà di fare Columella non è la ricotta ne meno è la melia insegnata da Plinio ne il ritrouarla nominata ne descritta, ne in caso di viuande ne in caso di salubrità, da alcuno de gli antichi mi dà occasione di questo dubio, il primo, che ne tratta è il Cardano moderno autore, quale vuole, che sia d'alimento freddo, & tenace atto à creare pietra, & ostruttioni, & malencolia flatulente. Vuole però, che presa dopo la cena faccia dormire, & che resista alla putredine

dine, che fermi tutte le flussioni, sì del corpo, come dell'animã, e sudore, che estingue la sete, & che presa con l'oui vuole non sia di nocumento alcuno à quelli però, che hanno il ventricolo caldo; si come alle discese de' denti sia vtilissimo alli occhi, nerui, & ceruello gli è mediante l'aceto. Il siero, come non serua per ammalati, quali rinfresca, e s'vsa nelle febre ardenti, ci fà bollir dentro grani per far torte, ò minestre, ò serue per dare alla Vacca stessa, acciò renda più latte, ò al Porco con semola, ò per purgar Cani. La ricotta magnasi subito fatta calda con zucchero sopra, & è buona, ouero si riscalda in vn piatto, ò tegame con butiro, zucchero, cannella, & acqua rosa; & à questo modo si libera dalla difficoltà del digerirla, e dal generar flati, ouero misticata assai con zucchero, & acqua rosa, passasi per sirenga, e seruesi così fredda in diuerse riuolte con zucchero.

Del siero.

Con ricotta, ouero formaggio lattarolo, misticato con cascio duro grattato, & oua, si fà pieno ordinario, con questa mistura si fanno frittelle, e se aggiungono fiori di sambuco, per renderle gustose, fritte, che siano in butiro, ò grasso, si seruono con zucchero. Con la sudetta compositione si fanno rauioli bianchi, e verdi con l'aggiunta di suco di bieta, ò di petroselli, e se ne fanno tortelli, quali cotti in acqua, ò latte, si riuolgono nel cascio di Parma grattato, e con quanto ne portano congionto, con butiro in vn piatto si seruono, sopraponendoui pure formaggio grattato, misticato con cannella, e zucchero; questi raffreddati, per la cena si friggono, e fanno gustoso crosto. I tortelli caldi si seruono in acqua fredda, anzi neuata, e dicono, che sono buoni, anzi megliori, quando la ricotta sia agra. Fassi il sudetto pieno più delitioso, col misticarci aromati d'ogni sorte, pistacchi, pignoli, vua passa, zibibo, condito trito, petroselli, visciole, marasche, vua spina, prugne, aglio, agresto, piselli pesti, ouero granelli di polli, e creste, latti in bocconcini, tartuffi, prugnoli, salame, ò presciutto grattato, ò carne tenera cotte arrosto, e picata minutamente, le quali cose non tutte insieme, ma parte s'vsano secondo la stagione, il gusto, e la comodità. Delle torte poi, che con varie herbe misticate con ricotta, ò cascio fresco si fanno, si dirà à suo luogo, trattando di quell' herbe à ciò atte, oltre, che facendole ogn'vno à suo modo, saria longo, e difficile il satisfar à tutti, si come della varietà delle frittelle; con ricotta, latte, e zucchero si fà pure vna torta assai buona, quale si chiama torta bianca, ò tartara, la inuentione s' attribuisce à Machesia da Crema Donna Lombarda.

Vso della ricotta.

Vsano ne' primi maggiori caldi di Primauera in Roma vn' altra spetie di ricotta, qual chiamano Fiorita, e questa è fatta nello stesso modo sudetto, che si fà la ricotta, ma non vi s'aggiunge l'agro, ò vogliam dire il siero agro, ouero acetoso, il quale perche causa, che la ricotta c'vnisca, quando ne sia senza, resta tutta la materia, che douria esser ricotta, risoluta, e sparsa pe'l siero, e con frullo, ò mestola, quando si fosse per la grassezza vnita, si rompe, e fà minuta, e perciò ancora non s'aspetta la bollitione, ma subito alzata, si leua. Puossi ancora far di ricotta stessa, mentre col pestarla in vn mortaio si disunisce, e fatta, che sia sottile, si mistica con latte, e siero; questo finito, si serue à prime tauole con zucchero, e neue sotto. Alcuni hanno hauuto à dire, che questa fiorita, & anco la ricotta sia il colostro degli Antichi, ma s'ingannano, perche questo colostro è proprio quel latte, che ritrouasi nella

Fiorita.

Colostro, che cosa sia.

si nella tetta della Vacca dopo il parto, di color gialliccio, ouero rossiccio; quale per la calidità concepita nell'vuero da se senza quaglio si rappiglia, è però tristo, mal sano pasto, e leuasi dalla mamma, acciochè il parto non lo beua di sì mala qualità, e tanto si douria osseruare nelle Donne, perche sento da' Medici nominarsi vn infante mal sano, per colostrato, di questo ne fanno solo ricotta, e chiamasi ricotta matta, il che hà dato à credere, che ogni ricotta sia il colostro de gli Antichi. La ricotta è più mal sana di qual si voglia cascio nuouo, e di meza età, ma meno calda del vecchio, perche rinfresca, fà dormire, & estingue la sete, onde fù detto: Conciliat somnos sedat, & ipsa sitim, *secondo, che afferma M. Benedetto da Norsia al Cap. 34. nel suo Libro stampato in Bologna l'Anno 1477. per Sigismondo da' Libri Libraro, e per opera di Domenico Lapi, che hò riferito per mostrare, quanto sia antico l'vso della Stampa in Bologna.*

Del butiro.

Resta à dire del Butiro, qual si fà di latte Vaccino, e la sua etimologia ce lo insegna, sonando in Greco Trios, *Cascio,* & Bus *il Bue; fassi ancora di latte pecorino, & Olao Magno dice, che dal grado 52. fino al grado 84. del nostro Polo, si fà quantità grandissima di butiro con latte di Pecora, e nell'Isola d'Irlanda ne fanno tanta quantità, che non potendo capire ne' vasi ordinari, salato lo ripongono in casse di legno odorifere, longhe 30. e 40. piedi, alte 5. e 6. del quale, e se ne seruono, e vendono, & il sudetto Bruirino conferma, che lo portano à vendere in Francia; tuttauia puossi verisimilmente credere, che di latte Vaccino prima si pratticasse, come quello, che in maggior copia alzando, e manifestando maggior quantità di panna, desse occasione prima ancora di leuarla.*

Qual si voglia latte adunque, la sera subito monto colasi in vn vaso larghetto di bocca, iui mediante la quiete, & humidità della notte, secondo il Platina, sourannuota la grassezza del latte, ò vogliam dir la panna, questa con cocchiaro da' Rustici si leua, e posta in vn vaso di legno rotondo, e longhetto à posta fatto, con dentro vna rotella, chiudesi per di sopra, nel cui coperchio è vn buco, per il quale non solo poco respiro se gli dà, ma passa vn bastoncello, qual conficato nella rotella, quella si tira sù, e giù, dal qual lungo, e continuo moto riscaldato, assodandosi il butiro, si viene à separare dal siero. Da altri priui di questo stromento si pone la sudetta panna in vna pignatta, & iui con mestola, ò frullo di cucina tanto l'agitano, che insodito il butiro, si separi dal siero; altri in vn boccal di vetro chiuso, tanto la sudetta panna scuotono, che ne succede lo stesso effetto. Il butiro ne' mangiari fatti di esso, e massime nelle paste, opera, che quelle piglino vna certa crostetta, ò durezza superficiale fragile, quale facilissimamente sotto denti con molto gusto si rompe. Seruesi il butiro lauato con acqua rosa, passato per siringa in varie riuolte, e forme, con zucchero sopra; seruesi per far statue da ornar le trionfali tauole; seruesi ne' lauori di pasta in mille altri condimenti, & in luogo d'oglio; seruesi nello spiedo, e ne' crostini detti già, & in altri modi da dirsi, per lo che fù scritto.

Lac dabit aerei tibi condimenta Butyri,
Quod facit, vt sapiant fercula cuncta gulæ.

Fassi dileguare il butiro, poi salato, e colato si pone à rassodare in vn vaso, & iui

iui per vaso in villa si conserua molti mesi, non però così perfetto, come il fresco, e massime il fatto di Primauera; Sarianoci molte cose da dire del butiro, ma le tralascierò per non esser mercantia molto à proposito pe'l nostro Economo; & in vero, chi considera, quanto poco si caua da vna libra di butiro, e quanto molto si spenda, si non marauiglierà, se dalle leggi Censorie fosse prohibito l'vso di questo, anzi à molti de gli Antichi quasi d'ignoto, dico quasi, perche ancorche non si nomini molto da' Greci, nelle sacre carte il vedo scritto, perche Abram apprestò à gli hospiti viuande di butiro, e latte. Et Isaia profetizò, che il Putto da partorirsi dalla Vergine, mangieria butiro, e miele. Ne voglio tralasciare, quanto souuiemmi hauer letto in S. Bernardo sopra questo loco, circa il butiro, peroche considerando egli nel latte due cose, vna il butiro, l'altra il cacio, rassomiglia la vita de' buoni, e perfetti, al butiro, che dourà mangiar l'infante, come alla parte più eccellente del latte. Per contrario considera il cacio per la vita de' tristi, il cui cuore è quagliato, come il latte, & indurito, come il formaggio; In riguardo dunque della sudetta spesa, si può astenere in parte dal butiro, e considerare, che presso de gli Antichi il butiro era la separatione della nobiltà dalla plebe, del ricco dal pouero, perche il plebeo pouero non poteua vsar per la molta spesa il butiro. Serue il butiro in molto vso di medicina, particolarmente ne' freddori del petto, qual s'vgne per di dentro, e per di fuori con questo, & iui macera il cattarro, libera da tosse, e da difficoltà nel respirare, muoue il corpo, e posto ne' cristieri, lo rende per molto tempo obediente; è contro le cuociture del fuoco, tanto viuo, quanto morto, ò vogliam dir rottorio, matura ancora i foroncoli, fà sputare, conferma i denti, corrobora le gengiue, sana le crepature delle labra, & infiamaggioni della bocca, e secondo Auicena, e Rasi, è contro à veleni, e massime à morsi della Vipera, & Aspide, Vsano nelle ragioni fredde, oue è abbondante, vnger'i corpi de' fanciulli, e de' viagglante, per renderli robusti, e diffenderli dal freddo; & in Olanda è di sanità ad ogni infirmità, s'vsa in fine di farlo lambire all'infante per assuefarlo al pasto del latte.

Vso in Medicina.

Del Cuoco ò Cuciniera.

HOra mentre, che passiamo ad altri vtili del Cortile, discorriamo prima, chi debba esser l'esecutore cucinario di quanto s'è detto. A tempo de' nostri Antenati, & ancor ne' miei primi anni, era in questa Città vna scuola di Donne, quali, e con molto vtile, e commodità sapeuano seruire alla cucina, ma hoggidì è ben tanto il contrario, che ardirei in buona Economia affermare, che tornasse il conto tener più tosto vn Huomo Cuoco, che vna Donna, perche oue prima queste, oltre la cucina, filauano, ò cuciuano per il Padrone, hora volendo lauorare per loro stesse, strapazzano il mestiere; oue prima queste fedeli nella Casa, e nella robba consignata, con la natural tenacità adoprauano le carni, e condimenti, con molto risparmio, hora non solo non l'auanzano, ma, ò lo rubbano, ò lo dissipano, & in fine, oue prima queste modeste, e sauie si lasciauano in Casa in compagnia d'altre Donzelle, Serue, ò alla custodia de' Puttini piccoli, hora queste per lo più di mali costumi (salue le poche buone) per li molti regiri, c'hanno, non vogliono stare in casa, ouero qualche volta per esser vinolente, malediche, ò streghe, non è bene il lasciarcele.

Ma veniamo à più stretto paragone, per mostrare in parte la differenza frà la Cuciniera, ed il Cuoco; qualunque serue in Cucina deue esser polito, fedele, & intendente; Chi non sà, che per ordinario è più netto il più sporco Huomo, che la più polita Donna? La Cuciniera, posta la pignatta al fuoco, s'acconcia il capo, dapoi nel tempo, che le viuande si cuocono, con sputazzate dita fila; altre cose naturali alle Donne lascio, delle quali in tutto, e per tutto l'Huomo n'è libero. Quanto alla fedeltà dico, che l'Huomo se non per natural desiderio d honore, almeno per timore sarà sempre più fedele della Donna, perche essa sà bene, che poche volte vna Donna sè batte, ouero si fà carcerare, e se cacci vna Donna per ladra, dall'altra parte della Città s'accomoda alla seruitù, senza accusar la Casa, oue hà rubbato; ma l'Huomo maestro tale, cacciato per ladro vna volta, mai più non troua in quella Città ricapito, sapendosi per tutto il caso. L'huomo Cuoco hà moglie, figliuoli, ouero l'amica, cose che insospettiscono il Padre di famiglia. La donna Cuciniera hà Padre, Madre, fratelli, parenti, e taluolta li bertoni à quali può porgere robba tua quanto l huomo, e di più hà comadri, amiche, ruffiane, ò ciarliere più che l'huomo, e taluolta fà elemosina con quello, che rubba à te.

L'hauere à paragonare l'intelligenza ordinaria d'vn huomo con quella della donna, è ingiuria grande al nostro sesso, e dal vederle tutte ignoranti, timide, e deboli, ogn'vno si potria chiarire, ma meglio col procurare d'amaestrarle, s'accorgerà della loro poca docilità, hoggi se le insegni vna cosa, domani non se la raccordano più, oltre, che la loro tardezza naturale mai in mediocre sollecito non si può conuertire. Se in occasione d ogni minimo Forastiero, ò altra causa si voglia vscire dell'ordinario, sono perdute, intricate, e fanno ogni cosa alla rouerscia; tutto questo viene, che di natura grossolane, villane, quali forsi per qualche causa occulta abbandonando il lor Paese, vengono à questo mestiero in età prouetta, per lo che non possono farsi omai così capaci, come gli Huomini, quali da ragazzi, quasi col salterio del volgere lo spiedo, ò la tola del lauare le stouiglie, s'addottrinano pian piano, e si fanno sofferenti à fuochi, presti, e prattici nell' occasione di repentine Foresterie.

Due sono li dispendij grandi, ma ordinarij della cucina, vno il legname nel Verno, l'altro il vino nell' Estate; il Cuoco rassettata la sua cucina, politi li suoi vtensilij, sì di Verno, come d'Estate, piglia la sua cappa, e chiudendo la cucina, leua l'occasione di quell'assiduo nido, ò polmone da vino, ò fuoco, qual per contrario si mantiene, quando continuamente la Cuciniera vi ci stà dentro à lauorar per se, come costumasi. Aggiungo, che tenendo vn Cuoco, hai vn'Huomo di più in Casa, con quella differente seruitù, che è trà Huomo, e Donna. Questo spende, se occorre, ò piaccia à te; questo appoggia la Padrona in andando fuori; questo fà ambasciate con riputatione; questo imbandisce le viuande, le porta in tauola, e volteggia attorno quella, il che non è decente alle Donne, ne meno ci sanno ritrouare il tempo, & in fine alla seconda tauola prouede di quanto tù gli hai ordinato. Soggiungo, che se pur in casa tua (che mai non deui permettere) ci douesse esser qualche neo di lasciuie, e meno vergogna, che vn'Huomo conduca in casa tua vna Donna Meretrice, che vna tua Serua introduca in casa tua vn'Huomo, qual non si sà se

per là Cuciniera viene, ò per altro. Ma lasciate da parte le Donne, torniamo alle qualità del Cuoco, che sono, polito, fedele, & intendente. La polizia, principal cura del Cuoco, dourà esser prima nella sua persona, vestito, e biancheria, poi in quella della sua Cucina, e di tutti vasi, che adopra touaglie, saluiette, e canepacci, poi nel componere, far, & imbandire le viuande, procurando, che vadino in tauola libere da ogni sorte di forme, ò cosa, che possa causar nausea, ò segno di poca politezza.

Qual debba esser 'il Cuoco.

La fedeltà del Cuoco deue esser esquisitissima, e se bene in Ateneo, e Plauto si vede, che li Cuochi antichi si gloriauano di latrocinij, e che quel Basilio in Plauto disse, che la piazza de' Cuochi si doueua chiamare de' ladri, e che quando mancaua vna cosa in vna Casa, si daua la colpa a' Cuochi, e che di loro fosse detto:

Et sorbent iuscula crassa coqui.

Sappiamo però ancora, che seuerissimamente erano battuti, e castigati, e dal farli star in certa prigione si chiamauano Ergastolari, come dichiara Filippo Beroaldi Bolognese sopra Columella, la doue questo è detto ad emenda, & acciò non rubbassero, tal volta gli faceuano cucinare ne' pozzi, li quali in molti luoghi sono sterili d'acque, e seruono per riponerci grani; E chi sà, che da questo non venisse l'vso delle Cucine sotterranee, alle quali per vna sola scala c'è l'adito? Questa fedeltà non consiste solo in non rubbare, ma nel consumare solamente la robba, spetiaria, e condimenti necessarij per le viuande, e farne quel stretto conto, come se fosse robba propria, anzi di più auuertire, che da altri non sia rubbata; e nel far fuoco sij parco, contentandosi solo del bisogno; se ne lo spender sarà adoprato, habbia cura di comprare robba buona, e con più vantaggioso prezzo, che sia possibile, considerando, che mentre stà in vna Casa, se bene è Seruidore, il Padrone non gode di più di quello, che goda egli, cioè il vitto, & il vestito. E' necessario, che sappia, ma ben ancora, che si creda, che altri possa sapere più di lui, e massime il Padrone, se bene non fosse vero, onde disse l'Ariosto.

Pazzo chi al suo Signor contender vuole,
Se ben dicesse c' hà veduto il giorno
Pieno di Stelle, e à meza notte il Sole.

Sappia dunque tanto, che da se stesso faccia, e di suo capriccio viuande, non occorra dirgli ogni volta, che se gli ordini qualche cosa, che si debba salare, e se resta, ò piede pelare, ouero qual' arrosto voglia esser prima riuenuto sù la gratella, ò qual perlessato, qual carne si debba porre lesso con acqua fredda, qual cō calda, qual ricerchi molta cuocitura, qual di poca si contenti, qual s'imbandisca cō salsa, qual senza; Intenda li vocaboli cucinarij, come salpamentato, salpreso, piccato, ò piccatiglio, addobbo, salse, sapori, potaccio, fracassea, genestrata, capirottata, lampredato, brodetto, e simili; Conosca le spetiarie buone, gli agi delle carni, la qualità de' Pesci, e quelle sappia compartire, e modo di conseruarle, ò di farle frollar presto, sia copioso di partiti, e di far nuoue, e varie viuande, cō quella materia, che si ritroua, e massime in Villa, oue tal volta non è tant' abbondanza di robba, come alla Città, in Ateneo si desidera il Cuoco dotato di trè Scienze, Medicina, Astrologia, & Architettura. Se il Cuoco conoscesse la virtù de gli Alimenti, che condisce, saria

Qual debba eſſere la Cucina

coſa rara, ſi come non ſarià male, ſe per via della cognitione della Luna, e ſtagio-
ni, ſapeſſe, da qual tempo la qualità delle Carni, e Peſci è più perfetta, affirman-
do Ariſtotele, che le carni mutano con la ſtagione il ſapore; ma l'Architettura
pareami ſcienza aſſai lontana da queſto eſercitio, tuttauia meglio conſiderando,
ritrouo, che nell' imbandir piatti, e nel fare lauori di paſta può formar Una
Torre, Una Fortezza, vna Galera, alludere ad vn' Arma de' Conuitati, de-
notar vn Peſce, ò altro animale cotto in Un paſticcio, à che far ci Vuole
Architettura. Ma che diremo dell' ornare con ſuoi politi vaſi la Cucina? In
queſto non c' è neceſſaria tal ſcienza, e ſe veniſſe caſo, che foſſe chiamato alla
fabrica d'vna Cucina, come potrà conſigliare ſenza Architettura, che vna Cuci-
na ſia in luogo, oue con ſtrepiti non rumoreggi il reſto della Caſa, poi debba eſſere
ò ro tonda, ò quadra, e fatta in Uolto; il focolare in luogo luminoſo da vn canto il
focone, per farci bollire ne' fori le caldaie, e pentole, con iſparmio di legne, attor-
no à quella tauole per imbandire, lauorar paſte, e tagliar carne, ò peſtarci ſopra,
ò confitte nel muro, ò ſnodate, che ſi poſſino alzare per renderla più ampla, ò por-
tatile, con ſuoi coperchij, per conſeruarle nette; In Un canto vn muriciolo alto due
piedi, e mezo, largo Un piede, e mezo, per poteruiſi poner bragia da far cuocere vi-
uande, nel quale ſiano qualche concauità, per poter con bragia tener calde pentole,
padelle, e tegami; In vn ſtanzietto ſotto ſcala ſi poſſa ſerbare il carbone; habbia
auanti vna loggia, ò congiunto vna ſtanza per legne, nella quale ſi poſſano ancor
nutrire qualche Galline, con la capponaia per ingraſſare Pollami; In Un' altro
canto di detta Cucina, ma molto meglio in vn' altra ſtanza, ſtarà bene il forno di
ſotto, e di ſopra del quale ſi poſſono accomodare ripoſtiglij, quaſi ſtanziette, per te-
ner col calor di detto forno calde le Viuande, nella qual ſtanza ſi può ancora ad-
dattare ſciaquatoio, ò ſecchiaio, ſecondo la comodità dell'acque, qual dourà eſſer
principal auuertimento, perche, ò condotta, ò da portarſi, ò ſorgente, ò di pozzo,
non biſogna, che la Cucina n' habbia penuria, e ſe ſia poſſibile di due ſorte acque
foſſe monita, Una di conſerua, ò ciſterna per vſo del mangiare, in luogo d' vn' ab-
bondante fonte, l'altra di pozzo da lauare, e ſciaquare tutte le maſſaritie. In que-
ſta ſudetta ſtanza ſi poſſono porre tauole ſopra legnetti, per tenerci ſopra pentole,
lauegij, caldaie, & altre, ſi come ne' muri ſtaranno bene feneſtrine, ò armarij da
riponerci alcuni più minuti Utenſilij, carni, e condimenti, e non ci ſi potendo ac-
comodare, ſe gli poſſono portare di legno, e ſi poſſono aggiuſtare ancora nella Cu-
cina, attorno le pareti, Uncinetti di ferro, ò raſtelli per appenderci vaſi cucinarij,
& altri arneſi, le quali due ſudette comodità, è neceſſario aggiuſtar in maniera,
che non impediſcano il luogo à trè ſcaffe, ò ſcantìe, da tenerci in vna piatti di ter-
ra, nell'altra di maiolica, nell' altra di ſtagno; Queſte due vltime douriano eſſe-
re con ramata, e chiaue chiuſe, e conſignate al Cuoco. In vn canto di queſta Cu-
cina ſarà di comodità vna colõnetta di pietra, ſopra la quale ſi ponghi il mortaio,
ouero la mola piccola, & il torchietto. In fine ſe à canto queſta Cucina ci foſſe
vna corticella col pozzo da poteruiſi pelare, nettare, e lauare i polli, e le carni,
ſaria il compimento d' ogni comodità. Ecco dunque, come non indarno ſi deſi-
dera, che il Cuoco ſia Architetto, ma oltre di ciò ſia ambitioſo d'eſſer lodato, ſof-

feren-

ferente nella fatica, & il più sobrio, che sia possibile, procuri d'incontrare il gusto, l'hora de' Padroni, e de' conuitati, si come la consueta hora del mangiare, Martiale apertamente ce lo insegna.

Non satis est ars sola coquo seruire palato;
Namq; coquis domini debet habere gulam.

E sappia, che con tanta diligenza Marco Antonio si faceua seruire a' Cuochi, che non volendo le viuande cotte di molto tempo, e ne potendo il Cuoco aggiustare l'hora, nella quale hauesse comodo, ò capriccio di mangiare, bisognaua, che continuamente preparasse nuoua cena, acciocbe potesse affrontare di seruire quelle sole viuande, che forniuano di cuocersi nell' hora, ch'egli voleua mangiare, anzi tal volta accadeua, che ordinato la cena, distolto da altri negotij, differiua l'andar' à tauola, e pur'era necessario fosse preparata vn'altra nuoua cena, onde Filotta suo Medico entrato vn giorno in Cucina, e veduto, oltre il preparamento, di grandissima quantità di varij carnaggij, e diuersi pesci, otto Cignali, stupendo, dimandò per quanti si preparaua la cena. Lo stesso vsaua il Duca Carlo Emanuelle di Sauoia. Non stij molto sù l'vso del Paese, perche s'auuera molto nel mestier del mangiare, che le cose nuoue piacciono, si come molti mangiano con l'orecchie; Onde Pseudippo, riferito in Ateneo vuole, che la miglior viuanda che si faccia nell' arte cucinaria sia l'arroganza, cioè quella, che con più ample parole è esaltata; lo stesso, lodando i Cuochi, disse.

Lode de' Cuochi.

Colui, che di Cucina è intelligente,
Merta fra tutte l'arti il primo luogo.

E Democrito narra, che la Tribu de' Cuochi era la prima ad ottenere honori, adunque non è così vile il Cuoco, come altri si pensano: anticamente li Cuochi al par de' Sacerdoti souraftauano a' sacrificij, & alle nozze; Ateneo n'è relatore, e di più dice, che nelle comedie antiche mai non finsero alcun Cuoco seruo, e quelli Macedoni periti nell' arte cucinaria, che per la perdita delle loro Città erano fatti serui, si doleuano, che stante la seruitù non pareuano più Cuochi. Cadmo Auo di Democrito Rè, fù Cuoco. Lampriuio huomo insigne, fù Cuoco. Siccone, secondo Ateneo, fù il primo Cuoco, & inuentor di viuande. Maschione Eccellentissimo Cuoco di Demetrio Fallereo, con le reliquie, che dalle viuande preparate restauano, in due anni comprò trè Castelli; secondo lo stesso. Li Siciliani Cuochi erano assai lodati, onde Crattino hebbe à dire, giungendo vicino ad vna Cucina, O quì habita vn Menante d'odori, ò vn Cuoco Siciliano. *Quest' Arte vogliono, che habbia hauuto principio in Asia, onde disse Liuio, che le delicatezze del viuer forastiero entrarono in Roma dopo la presa dell' Asia, & i di lei Cuochi erano in molto pregio.*

Il sopradetto Appicio Romano è nomato hoggidì per gli scritti della Cucina. Ateneo, ad imitatione de' sette Sauij Filosofi, nomina sette Sauij di Cucina, Agi, Nereo, Chio, Chariade, Lamprio, Aftoretto, & Eutino. Questo dunque nobil' Artefice, in luogo della difamata Cuciniera de' nostri tempi, potrà esser l'esecutore delle sopradette viuande, e delle susseguenti, che si descriueranno nel discorso di quelli vtili, che oltre i sudetti sòministrerà il Cortile, ò vogliam dire la rustica Corte, quale così chiamasi dal Latino Cohors, à coercendo Cicures, *cioè gli animali*

domestici, come il Porco, Piccioni, Galline, Galli d'India, Oche, e simili, quali pure sotto il nome d'Uccelli passano, onde Ouidio.

Obtulerat multos illa Cohortis aues.

E l'Epigrammista, Raucæ Cohortis aues, & oua matrum.

Del Porco.

Cominciando dunque dal Porco, qual per delitiar più d'ogn' altro animale nell' immondezze, e così detto; e trà bruti, per eccellenza chiamasi il brutto, si come trà le carni tanto è la più comune, quanto la più gustosa, onde hebbe à dire Plinio, che haueua il Porco cinquanta sapori, al cui proposito racconta Liuio, che ritrouandosi Tito Quintio in Grecia, per far guerra contra Un numerosissimo esercito d' Antioco, & essendo conuitato da Un certo Calcidense, paruegli, che fosse troppo abbondante in quantità, e qualità di viuande, onde stupito gli dimandò, oue hauesse potuto hauer tanti saluaticini, rispose l'Hospite, che il tutto era Porco domestico, con la sola diuersità di preparatione, e condimenti mutato; Da che presa occasione il saggio Console, disse à Una corona di Capitani Achei; parmi appunto, che questo sia l'esercito d'Antioco, quale ingrandito con la diuersità de' nomi de' Soldati, chi à Cauallo, chi Arciero, chi Carrette, e chi Fiondatori; ma in fine poi tutti sono Sirij, e vili mancipij; con la quale similitudine animò sì li Greci, che il seguente giorno, mediante la metafora del Porco, ne riportò con pochi vna nobil vittoria; Varrone dice, che il Porco c'è dato per delitiare in mangiare, & il Porco è geroglifico della Volontà. Questi lo Vediamo di trè colori, bianco, rosso, e negro; Il bianco è hauuto, secondo Vlisse Aldrouandi, per fecondo; Il rosso, per soauissimo à mangiare; Il negro, per hauer la carne soda, di più durata dell'altre; qual si voglia de questi deu'esser d'vn sol colore, e grassissimo, altrimente ogni cosa si riduce in pelle, & ossa; ordinariamente s'ingrassa col darli da mangiare ghiande, faua, e castagne, e col misticar nell'acqua, che deue bere, semola, ò semolella, ò farinaccio fatto di qual si voglia grano, ancorche l'oglio, ma meglio di tutti farina di castagne, quanto non ingrassa in due mesi, non lo fà in trè, e col farlo star digiuno trè giorni auanti si rinchiuda, ingrassa poi meglio; con l'auanzo delle noce, quando si fà l'oglio da brugiare, detto forma, *s'ingrassa mirabilmente, ma vogliono, che la carne diuenti presto rancida; nel tempo, che s'ingrassa Vuole quiete, e non mouersi, e per aiuto di questo ingrassare, e per render la di lui carne meno humida, se gli deue rinouar' ogni giorno il letto; è ancor meglio la carne de' montani, che de' cresciuti in piano. Varrone vuole, che col tenerli mutato il letto spesso, acciò non giaccia in continoua humidità, causi, che la carne sia più sana, soaue, e meno humida; Bruirino dice, che le ghiande di Faggio rendono la carne di Porco facile à digerirsi, & vtile allo stomaco; quelle d'Elce, graue, quelle di Quercia, e Cerro durissima; e che gl'ingrassati di farinaccio, & herbe hanno carne tenerissima, & il lor lardo si dilegua, e consuma troppo presto. Marco Apicio sempre lodato, poiche se consumò la sua facultà in mangiare, oltre che gustò, s'immortalò; Quanti spendono in comprar honori, ne mai hanno Un'hora di bene, e questi col nome si seppeliscono. Costui ingrassaua Porci con fichi secchi, e dauagli da bere acqua, ò Vino mellato, dal cui dolce cibo faceuano il fegato grandissimo, e gustosissimo, e ne venne, che per allusione mutossi dall' inuentione di costui il nome*

Qual debba essere.

Latino di Iecur in Ficatum, qual poi seguitò in Italiano à dirsi Fegato.

Il modo d'ammazzare il Porco, che da' nostri Contadini si costuma, parmi, che seguiti lo stile narrato da quel Cuoco in Ateneo, dimandando a' Conuitati, che gli mostrassero il luogo della ferita; così li nostri Rustici atterrato il Porco col tridente della Stalla passato il ferro di mezo per la bocca del Porco, conficcato in terra, s'assicurano da ogni offesa, qual col scotter il capo, loro potesse fare, poi signato, oue l'vnghia del piede anteriore piegalo, giugne alle coste, iui dicono esser il cuore, e per iui con vn ferro sottile, quanto vn chiodo, ouero vno pugnale, con pochissima ferita procurano d' offender quella parte vitale, e subito leuatone il ferro, con ago, e filo chiudono la piccola apertura; Indi in vna conca, ouero vaso, oue s'abbeuerano le bestie, colcatolo con acqua bollente lo liberano da peli, settole, & vnghie, ogni volta però, che con fuoco di paglia, ò sarmento, non se gli volesse abbucciar le dette settole, e peli, il che da molti è lodato, perche con lo star' il Porco nell' immondezze, hà nella pelle sempre qualche imperfetto, quale col fuoco meglio si leua, ò mortifica, che con l'acqua; al lattante da vn picciolo foro pe'l fianco se gli leuano l'interiora, ma il grande già fatto bianco nel sudetto modo, s'appende co' piedi deretani, se gli apre il ventre, con auuertenza, che nulla delle budelle si tagli, queste si fanno entrare in vn catino, & il sangue radunato, é quasi rapigliato auanti la piccola ferita, si fà cadere in vna pignatta; La lingua, polmone, e fegato, in dispensa col sangue si serbano; dalle budelle la sollecita Madre di famiglia con le Serue leua il grasso, senza offesa di quelle, qual se per sorte succedesse, subito con preparato filo si ligano. Il grasso in vaso si conserua per dileguarlo; l' omento, ò vogliamo dir rete, con rametti di fascina si fà rasciugar larga. Da gli Antichi il Porco così vuoto, con aceto, ouero vino lauauasi; à' nostri tempi si lascia asciugare dall'aria.

Ma vediamo se con Plinio, e Plutarco, potiamo ritrouare cinquanta modi di condire questa pretiosa carne.

Del lattante.

1 Il lattante di quindeci giorni, sì nello spiedo, come in forno cuocesi arrosto intiero, e ripieno della stessa coratella trita in pezzi, prugna, visciole secche, pera, e mela in fette, finocchio forte, oliua senza osso, agresto in grane, e fonghi. E Melibeo da Tolosa ne fù l'inuentore, se ben ladro famosissimo.

2 Il sudetto lattante, cauatone l'interiora, si riempe con vna, ò più Anguille grosse, quali si fanno entrare, ò per la gola, ò per oue s'è scannato, ouero pel foro, oue n'hai leuato l' interiora, viuanda in vero gustosissima, ponendo due animali d'vn med simo gusto insieme, perche l'Anguilla trà Pesci, è come il Porco trà quadrupedi, e si come l'Anguilla è di viscoso, humido, e tristo nutrimento, così è ancora il Porco lattante; questo pare riesca meglio cotto in forno.

3 Celio Apicio insegna, che cotto il Porco lattante lesso, ci si ponghi sopra vn brodo, da quel Marco Apicio goloso, detto Apiciano, fatto con pepe ligustico, coriando, menta, ruta, pesti in mortaio, stemperati con strutto liquefatto, miele, & vino.

4 Il lattante senza capo cuocesi stuffato, con cotogna, ò altre mela, e pera, mosto cotto, canella, e pepe.

5 *Il lattante, di più benissimo col coltello, & acqua calda, e poi con fuoco libero da peli, spaccasi per la schena, e leuatone ogni interiora, si riuolge in maniera, che resti per di dentro quello, che già era di fuori, riempendolo con parte dell'interiora, misticate con ceruella perlessata, e peste trite, e fattone pieno con cascio, oua, aglio, speciarie, & vua passa, possi cuocere allo spiedo, ò sù la gratella, e costumasi bagnarlo di brodo, con vn poco d'aceto rosato, pepe, sale, e zaffarano.*

6 *Il capo del lattante spaccato, disossato, e fritto alla padella, s'indora, come il di Capretto.*

Del Porco di sei mesi, sino a due anni.

7 *Il Porco da sei mesi fino alli due anni, tutto intiero, arrosto nel forno, ripieno d'herbe odorifere, in questa patria molto non si costuma, eccetto però, che il giorno tanto celebrato di S. Bartolomeo, nel quale al Popolo, per costume antico della Città, in memoria di certa vittoria, vno intiero arrostito al Popolo si precipita. Nelle Prouincie dell'Vmbria, e Marca ne compariscono sù le Piazze di quelle Città, ò Terre ogni mattina di Domenica molti, così cotti arrosto, da vendere con molto vtile de' poueri, quali senza far di pignatta, all'hora di desinare ne comprano vn pezzetto, e con la sua famiglia godono.*

Porco Troiano.

8 *Il primo, che portasse in tauola tra' Romani il Porco intiero arrosto, fù Publio Seruilio Rullo, secondo Plinio, da qual picciol, e gustoso principio cominciò la cosa ad accrescersi in maniera, che bisognò fosse tal viuanda da' Censori prohibita, perche con moltissima spesa lo riempiuano di Beccafichi, Vulue dello spesso, oua toste, & altre Varietà di carne delicate di molta spesa lo chiamauano il Porco Troiano, perche à guisa del Cauallo Troiano grauido, esponeua tanti armati à combatter col dente; ma molto prima da' Greci questo costumauasi, e particolarmente dopo pasto compariua vno di questi arrosto. E per autorità di questo racconterò l'apparato solo, non la quantità de' carnaggi, e pesci, di certe magnificentissime nozze d'Vn tal Carano di Macedonia, riferito da Ateneo. Questi al primo arriuo de' Conuitati, donò Vna veste nuttiale guarnita d'argento, & vna corona d'oro per ciascheduno; e perche mutò Viuande, & apparato, cinque Volte in ogni mutatione donaua a' Conuitati due vasi d'oro pieni d'odoratissima vntione, accioche, conforme il costume di quei tempi, trà il pasto s'Vgnessero. Le prime viuande furono portate in piatti di rame, le seconde in piatti d'argento; le terze in piatti d'oro, le quarte in piatti di cristallo; e le quinte, che furno confettioni, e conditi, ò tutto ciò, che sotto nome di* Bellaria *s'intende, in sporte, ò canestre d'auorio, quali pure donò a' Conuitati; si come hauendo nel fine inuitatoli à bere in Vn gran bicchiero d'oro, quello à chi lo votaua, donaua. Dopo questi, & altri trattenimenti di balli, salti, e canti, comparue nel fine Vn gran Porco cotto arrosto, posto in vn grandissimo piatto d'argento, fatto in forma quadra. Furno tanti li doni sopradetti, che li Conuitati ne riportarono, che andati à casa loro, chi ne comprò case, chi terreni, e chi vigne.*

9 *Vn Porco mezo cotto à lesso, e l'altra metà arrosto, tutto però congiunto, apportò nome di diligente al Cuoco, che lo cosse in Ateneo. Questo racconta il modo, che dopo hauer cotto tutto il Porco lesso; con molto pepe, poi lo coperse mezo di farina d'orzo impastata con Vino, & oglio, e per la bocca lo riempì*

di brodo, essendo prohibito dalla sudetta farina, che il brodo si versasse; indi in vn vaso di rame lo pose nel forno caldo, & iui lasciarono fino, che la pelle superiore, quale dalla farina, ò pasta non era difesa, hauesse preso colore, e crosta arida, lo leuò dal forno, poi appartata la farina, scoperse l'altra parte, quale non hauendo sentito il calor del forno, era già lesso.

Della testa.

10 *La testa tutta intiera, con trè deta di collo congiunto, insteccata di canella, e garoffalo intiero, poluerizzata con sale, e pepe ammaccato, ornata di saluia, rosmarino, e pimpinella, si cuoce in vino lessa, e seruesi fredda.*

11 *La testa disossata, ripiena al modo della Vitella mongana, cuocesi, ò sottestata, ò in forno.*

12 *La meza testa lesso fà star grassa vna Famiglia di poueri huomini.*

13 *La meza testa cotta sù la gratella, seruita con salsa, al Libro Secondo.*

14 *Cuocesi in vino la meza testa, si libera da ossi, si come dourà esser stata nettà da peli, & ogni immondezza, con diligenza se ne leuano l'orecchie, e grugno, quali si pestano minuti, si misticano con petroselli, poco aglio, rosmarino, pepe ammaccato, canella in poluere, noce moscata, e sale à sufficienza, poi con queste si cuopre, allargata che sia bene sopra vna tauola, la parte di dentro di detta testa; indi dalla parte, oue era il grugno, si comincia à riuolgerla à guisa delle cialde, ma strettissimo; da poi in vn canepaccio, da noi detto* burazzo, *quanto si possa, strettamente si riuolge, oue si lega alla foggia delle mortadelle, e posta per trè, ò quattro giorni in luogo, che senta caldo di fuoco, libera da legami, si mangia tagliata in fette così fredda, ouero riscaldata alla gratella, se ne possono ancor vnir due parti di testa, non l'vna sopra l'altra, ma così al pari riuolgerle.*

15 *Il grugno, & orecchie già lessati, e salpresi, si piccano, ò taglionsi in fettoline, e con aceto, e poco oglio, pepe ammaccato, e coriando, seruono per insalata.*

16 *Il grugno, li polsi, & occhi porgono molto buon gusto all'Oglia già detta.*

17 *Le ceruella perlessate, e fritte si seruono con melangole.*

18 *Le ceruella perlessate, e fritte si dorano.*

Ceruella.

19 *Le ceruella misticate con ricotta, fattone fritelline, si cuocono in butiro, e sono rare.*

20 *Le dette cotte alla Tedesca, come s'è detto delle di mongana, sono buone. Gli Antichi non mangiauano le ceruella, ne meno le nominauano, per il costumato giuramento da loro,* per il capo del tale, *onde Soffocle per non le nominare, le chiamò bianca midolla.*

21 *Il collo cuocesi stuffato.*

Collo.

22 *Il collo fassi in bragiole.*

23 *La scannatura sotto il collo, stuffata.*

24 *La scannatura fresca lesso seruesi in agliata.*

25 *La coppa è la parte sopra il collo, qual cuocesi in impillottata arrosto.*

Coppa.

26 *La coppa inuolta in carta, ò foglie vnte cuocesi allo spiedo, ò sù la gratella.*

27 *La coppa s'insteccha di canella, chiodi di garoffalo, e si salprende con sale, e molto pepe ammaccato, soprastata così trè giorni, si pone in vna budella di bue, e ligasi in molti luoghi strettamente, & ad ogni volontà si cuoce à lesso, e seruesi calda, e fredda.*

28 *La detta non cotta, tagliata in fette, è rara riscaldata sù la gratella.*

29 *La detta tagliata in fette si come la mortadella, ò salame, è buona ne' pasticci, e nell'oglia.*

30 *La gola è quella tanto nominata barbaglia, salasi, e costumasi in fette, per condimento di diuerse viuande, ma in Bologna molto non si costuma il salarla da sè perche entra in bocconcini nelle mortadelle.*

Lingua. 31 *La lingua lessa salpamentata, come la di Bue, serueſi ancora, come la detta.*

32 *La lingua salata conseruasi tutto l'anno, cotta poi in Vino, ò acqua, tagliata in fettoline minute, ò si serue da sè con succo di melangola, ò per regalare altre viuande.*

33 *La lingua fresca in rete, ò lardata cuocesi arrosto.*

34 *La lingua lampredata cuocesi stuffata.*

35 *La lingua s'inueste ne' salami con altra carne attorno, ouero molte lingue già salate da per sè, tutte vnite s'inuestono in vn budello.*

Fegato. 36 *Il fegato friggesi in strutto, ouero oglio, e con qual si voglia cuocitura si condisce con sugo di Arancie, e Pepe, di che ne fù inuentore vn tal Fagone da Smirna, questo fu quello, del qual Flauio Vopisco narra, che alla tauola d'Adreliano mangiò vn porco saluatico intiero, cento pani, vn porcello domestico, & vn castrato.*

37 *Il fegato coronato d'alloro in pezzetti inuolto in rete cuocesi allo spiedo, si come tutto intiero impillottato nello stesso modo si cuoce.*

38 *Con fegato si fanno tomacelle, cotto il fegato lesso; & raffreddato con la gratta cascio si diminutia indi nel mortaio assai si pesta, poi vi si mistica cacio di Lodi grattato, Vua passa lauata in acqua rosa, ricotta fresca, aromati, ò spetiarie à sufficientia vn poco di zucchero; Ed ogni cosa ben incorporato se ne fà pallotte quali s'inuolgono in rete tinta con zaffarano, delle quali ancora fù cantato.*

Porci candiduli Tomacula raucis
Circumfert tepidis coquus pupinis.

Costole. 39 *Le costole sotto la spalla alla gradella cotte sono la più saporita carne del Porco.*

Petto. 40 *Il petto del Porco inuolto in rete, ò carta vnta poluerizzato prima con sale, fior di finocchio, e pepe cuocesi sì nello spiedo, come sù la graticola.*

Spalla. 41 *La spalla fresca si può far stuffata con Cipolle.*

42 *La spalla fresca serueſi in Copiettoni.*

43 *La spalla fresca in pasticcio alla Francese.*

44 *La spalla fresca intiera cuocesi arrosto coperta di rete, e seruita con salsa reale.*

45 *La spalla salasi, e cõseruasi tutto l'anno, e cuocesi lesso, seruita con verdure*

46 *La spalla salata serueſi in bragiole con aceto rosato.*

47 *Cuoceuano gli antichi certe glandole, che si ritrouano nella gola del Porco gustosissime à vn certo lor modo dispendioso, e perciò nella legge sumptuaria furono probibito. Celio n'è l'Autore con altri Poeti Latini, noi questa parte poniamo nelle mortadelle.*

48 Ri-

48 Ritrouasi alla bocca del petto nel porco, si come ne gl'altri animali, certa carne, quale dalla similitudine, quella del Porco chiamosi oua, questa crederei fosse quella, che dagl'Antichi callo è detto, perche in quella guisa, che il callo è carne indurita, così questo è grasso indurito, come se lo cuocessero non lo sò, perche il modo per la varietà de'loro ingredienti, ò ch'è perduto appresso di noi, ò che con altro nome si chiama, il che è causa dell'oscurità del modo di cucinar all'antica, mentre non c'arroghiassimo d'hauer meglior modo di condire, e cucinar de gli Antichi, e però quelli dallo sprezzo si fossero tralasciati.

49 Le costole della schena dalla spalla fino alla coda partite in pezzi larghe vn palmo di mano libere dal lardo chiamansi lonza, fannosi arrosto, e nella leccarda, ò ghiottola, oue il grasso, che da quelle dileguate, per forza del fuoco cade, si tengono Cipolle, con queste arrostita, che sia la lonza, si coprono, e si seruono. [Coste.]

50 Fannosi star le sudette pezze di carne, ò lonza vintiquattro hore in addobbo, fatto di mosto cotto, aceto, spichi d'aglio, coriandi, poi cotte arrosto in forno seruonsi con sopradetto addobbo sopra. [Lonza.]

41 Taglinsi le sudette costole vna per vna, & alla gradella con fior di finocchio, e sale si cuocono, e nel riuolgere si stringono trà pane spaccato, & abbruscato, e questo chiamansi pan vnto, e quelle bragiole.

52 Il lombetto poi di Porco inuolto in rete, e cotto allo spiedo si serue con vno de'sapori, ò salse di sopra per seruigio dell'Arrosto, descritto. [Lombetto.]

53 Il lombetto già cotto arrosto, si come la lonza raffreddata, tagliati in fette, seruite con succo di Melangole, e pepe ammaccato alle prime tauole è buona Viuanda, e per cacciatori.

54 La pancia, quale sotto nome di Sumen dagli Antichi era tanto desiderata, e costumauasi pigliar quella della Porca due giorni prima, che hauesse partorito, ouero, che per vn giorno prima non fosse stata zinnata, acciò fosse più piena di latte, onde fù detto. [Panzetta.]

Esse putes nondum sumen: sic vbere largo
Effluit: & vino Lacte papilla tumet.

Per la gran spesa, e danno, che alla generatione porcina ne veniua, questa Viuanda fù dalla sopradetta legge sontuaria prohibita; questa poco da noi costumasi. A Napoli si sala, e col nome chiamasi Summata. Hò veduto tal volta seruirsi questa panza piena di latte, lesso con agliata, ò mostarda. Apicio la cuoce sù la gratella, ò in forno. La panza salata, ventresca, ò panzetta si chiama, quale cotta lesso, ò tuffata in salsa verde, seruesi, ò per regalare. In Bologna, chi ammazzasse vna Scrofa saria castigato, e con ragione, volendo Bruerino, che col castrare le femine se gli leui ogni malignità, & alla sua carne s'apporti giocondità, e sapore, oue prima sono di malissimo nutrimento, e di carne legnosa.

55 La parte più magra della panzetta è ottima da far brodo lardiero.

56 La panzetta salata, tagliata in fette, poco cotta alla padella, con aceto rosato seruita, s'imbandisce sotto nome di bragiola.

57 La detta tagliata in pezzetti, come dadi, fà ottima frittata rognosa, si come il presciutto, e la spalla.

58 La

58 *La panzetta fresca magra è buona stuffata con frutti, & herbe odorifere.*

59 *Le reni, ò rognoni porcini lodati da Martiale, sono* l'Imbrices, *nell'Epigramma 37. nel secondo Libro, spaccati ordinariamente si friggono, ouero entrano nella salciccia.*

60 *Li testicoli di Porco cuoconsi, come li d'Agnello, e questi erano molto stimati da' Romani, e però*

61 *Apicio ordina, che inuolti in rete si cuocano con oglio, e strutto nel forno.*

62 *Si come vuole, che si cuoca la parte più alta della testa, quale chiamasi* Sinciput; *erano però queste col callo, e glandole sudette, dalle leggi censorie prohibite.*

63 *Medesimamente dalla sudetta legge era vietato il cuocere la natura della Porca, la quale subito doppo il secondo parto tanto lodauano, e desiderauano, che n'impazziuano, onde Oratio, oltre di tanti altri, disse:* Nil vulua dulcis ampla, *e Martiale.* Te fortasse magis capiet de virgine Porca,
Me materna graui de suę vulua capit.

Se bene Apicio la vuol sterile. Questa cuoceuano lesso, e la seruiuano ripiena di granate, comino, & aceto sopra.

64 *Il lardo fresco dileguasi, facendone strutto, col quale s'aggiustano per la gola mille viuande. Quei minutissimi pezzetti, che restano dopo strutto, che sia il lardo bollito, e cauatone lo strutto, misticati con pasta, fanno ottima pizza, da noi chiamata* Crescente.

65 *Il lardo salato condisce non solo ogn'arrosto, ma ogn'altra viuanda, come si sà.*

66 *Il lardo dileguato fà vn brodo, con mosto cotto misticato, buono per li potacchi di saluaticini, e da lui chiamasi brodo lardiero.*

67 *Il lardo in fette mantiene tenere, e gustose le bragiole, & ogn'altra viuãda.*

68 *Il lardo in fette ne' pasticci alla polacca, tramezato con la carne, ouero alla Francese, lardatone la carne è stupendo.*

69 *Col lardo infuocato si percuote ogn'arrosto, e fassi gustosissimo.*

70 *Quanto gusto porga a' cauoli, e rape il lardo pestoci dentro trito, è noto à tutti.*

71 *In caso, che di carne magra, da cuocersi lesso, non si sperasse buon brodo, s'aiuta col lardo pesto.*

72 *Il lardo dissalato col farlo star in vino, poi grattato, ò pesto minuto, le minestrà d'herb fà gustosissime.*

73 *Il lardo dà odore, sapore, e colore ad ogni viuanda.*

74 *Il lardo è così detto dalle parti nascoste della Casa, e fresche, in cui per ordinario si conserua, chiamate* Lares, *fù però detto.*

An sic larda vocant: quod sint hæc arida late?
An potius columen sunt, quod edule laris?

Constantino Imperadore nella l. 1. C. de erogat. *ordina per cibo di Soldato il lardo.*

75 *L'assugna con bastone pesta può esser l'*Abdomen *degli Antichi, con vantaggio dall'Economo, con altretanto lardo benissimo, e minutissimo pesto, ponesi*

nesi in vn caldaio, e con fuoco si fà dileguare, e bollire, quando si veda, che non faccia più schiuma, dicesi strutto, & è cotto assai; colasi con vn canepaccio in vasi, ò pentole, ouero olle, ò vesciche, & all'aria fredda fatto insodire, per li quotidiani bisogni della Cucina, in fresca, & aerosa dispensa si ripone; con questo si frigge ogni cosa; con questo si humetta, e si mantiene morbida, gustosa ogni viuanda, tanto arrosto, come stuffato.

76 Con strutto si frigge pane, e sono grostini.

77 Con strutto impastata farina, se ne fà vna pizza inzuccherata, ò melata, assai buona.

78 Con strutto si fanno diuerse paste da pasticcio esquisite, già dette.

79 Il cosciotto di Porco, detto presciutto, e da gli Antichi Perna, dal piede, secondo Varrone, ouero Petason, onde Martiale.

Prescciutto.

Ceretana mihi fiet, vel massa licebit,
De menapis: lauti de petasone vorent.

E' la meglio carne non solo del Porco, ma d'ogn' altro animale, & è forsi la più sana; se ne fà crostata, tagliato, cotto, che sia lesso; in fettoline, e quelle tramezzate con fette di cascio tenero, grattato ancora, e misticato con cascio tenero, non salato, pur grattato, ò condito trito, fà torta ottima, e pieno gustoso da empir ogni volatile.

80 Cuocesi stuffato con spetiarie, & herbe odorifere.

81 Cuocesi arrosto scorticato, lardato, ò coperto di rete.

82 Posto in pezzi seruesi in pasticcio, quanto il Vitello.

83 Di presciutto fresco fannosi polpette.

84 Il presciutto salato cuocesi lesso in acqua, ò in vino, con fieno greco, ò in latte, e seruesi caldo in qualche sapore, ò in peuerone.

85 Il presciutto salato cotto in vino, libero dalla cottica, ossi, ranzumarij, & ogn'altra immondezza, ghiacciasi con chiare d'oua, e zucchero, poi quasi vn pezzo di neue alle prime tauole si serue.

86 Il presciutto cotto in vino si sfila, e se ne regalano viuande, ouero di queste fila, fattone vn monte, alla prima tauola si serue; del sudetto sfilato, con vua passa, e pignoli misticato, se ne fanno crostade.

87 Il presciutto salato, tagliato in fette, tramezato con carne in vn pasticcio, porge gustoso sapore.

88 Il presciutto salato, netto di cottica, grasciume, ranzuma io, & ossa, si pone à bollire in vna cazzola di zucchero già chiarito, e bollente, & à guisa di cedro, ò altro frutto si condisce, ò candisce. O Apicio, se potessi assaggiar questa viuanda, quanto ti doleresti, che gli auidi di questo tempo ardiscano di chiamarti goloso? Si come, o Economo mio, questa viuanda lodala in casa d'altri.

Piedi.

89 Li piedi in gelatina, come s'è detto, s'accomodano.

90 Li piedi lesso in sapor verde.

9 Li piedi nell'oglia alla Spagnuola.

92 Li piedi perlessati, liberi da ossa, fritti, ò si dorano, ò si seruono con l'addobbo di sopra detto.

93 *Li zampetti dalla giontura in giù liberi d'vgna, e peli, cotti leſſo ſi pongono in vna pignatta con moſto cotto, Un poco di maluagia, vua paſſa, pignoli, ſi fanno bollire, ſino, che ſiano calati la metà, poi ſi ſerue calda, e fredda, ſola, e da coprir qualche arroſto, ò ſtuffato, & alle prime tauole freddo, qual ſorſo s'addimanda, e ſi riduce in gelo.*

94 *Tutto il zampetto perleſſato, libero da vgna, & oſſa, ſi rouerſcia ſi ſala, con pepe, e ſi torna ad adrizzare, e poneſi in ſopreſſo trà lardi, e carne ſalata, e ſi come di quella ſi dirà, s'eſpone all'aria, oue s'aſciuga, e mangia ad ogni volontà, ma meglio radrizzato, come ſopra, s'empie di grugni di Porco, orecchie, altri zampetti, tutti triti, e miſticati con l'aggiunta di ſale lib. Una, per ogni lib. Venticinque di queſta robba, & oncie quattro di pepe ammaccato, ſi chiude con ago ogni lor rottura, ſi liga di ſopra, e s'aſciuga, come ſi dirà de Salami.*

Sangue

95 *Col ſangue di Porco, ancor caldo, paſſato per ſetaccio, ſi miſtica la metà meno latte, e ſe gl'incorporano oua sbattute aſſai, caſcio grattato, pepe, canella, menta, ò maggiorana, & ogni coſa ſi getta nella padella, oue ſiano cipollette ſoffritte tenere, e faſſene Una frittata eſquiſita.*

96 *Col ſangue ſi fà migliazzo, come del ſangue di Vitello hò detto.*

97 *Col ſangue ſi fanno ſanguinazzi, la cui etimologia portano col nome, da noi ceruellati detti, perche le budella, oue ſi fanno, ſono dipartite, e fatte in quella maniera, che ſtà da certe pellicole dipartito il ceruello. Nel ſãgue d'vn Porco, qual dourà eſſer circa lib. ſette, leuatone l'acquarella ſuperiore inutile, c'haurà traſmeſſo, reſterà il buono ſangue ſolo quagliato, nel quale cõ acqua tepida lauato, ſe gli pone lib. Una di miele, ouero Una foglietta di ſapa, acqua roſa Un bicchiero, Una paſſa lib. Una, ouero Una ſecca lib. due, pignoli lib. Una, aßongia fatta in bocconcini lib. due, pepe mez'oncia, canella oncie meza noce muſcata in poluere onze meza, garoffalo peſto bolog. due, caſcio di Parma grattato lib. meza le quali coſe miſticate col ſudetto ſangue già intiepidito, ſe n'empiono le budella ſudette del Porco, e poſto in acqua fredda in Una caldaia al fuoco, ſi fanno bollire per ſpatio d'vn quarto d'hora, poi leuati della caldaia, in acqua fredda ſi fanno ſubito raffredare; queſti intieri sù la gratella, ouero tagliati in fette nella padella ſi cuocono.*

98 *Le cotiche à leſſo cotte, miſticate con caſcio à foggia di laſagne, ſi condiſcono.*

99 *Le coratelle del Porco lattante alleſſate, e trite minute, ſi miſticano con l'herbette trite, caſcio grattato, oua sbattute, pepe, zaffarano, poi à guiſa di tomacelle in rete s'inuolgono, e nella padella, ò tegame ſi cuocono.*

100 *Le ſudette coratelle perleſſate, partite in pezzetti, ſi fanno in potacchio, con cipolette tenere, maggiorana, pepe, e ſugo di melangole.*

Mortadelle.

101 *Per ogni lib. cento di mortadelle, che ſi vogliono fare, biſogna prima preparare la terza parte, cioè lib. 33. oncie quattro di carne graſſa, di gola, ò panzetta, e queſta tagliata in dadi groſſi quant'vna nociola, ſi miſtica con lib. due ſale aſciutto al fuoco, e fatto in poluere, e ben ſetacciato, cannella oncie due, garoffalo oncie due, noci moſcate num. due, grani di muſchio num. quattro, macinati con Un poco di zucchero, e ſtemperati in Un poco di maluagia, ò Vino buono, tutto queſto*

così

così misticato, incorporato, e preparato, in vn gran catino si conserua, fino, che la carne al pese di lib. 66. oncie otto, magra, eletta, di coscia, ò spalla, sola, senza grasso, ò pellicola, ò neruetto, sia benissimo con taglienti pestature fatta minutissima, la quale poi si sbruffa con maluagia, ouero ottimo vino, se gli aggiunge sopra libre quattro di sale accomodato nel sudetto modo onze dodeci di pepe intiero, libre due cacio grattato, e queste cose se gl'incorporano con vna leggier pestatura, mediante la quale ancora s'allarga, & s'assottiglia; Indi poi di nuouo coperta con la preparata compositione delle 33. lib. di carne grassa, se gl'incorpora pure pestandola vn tantino, e col misticarla con mano si procura, che à guisa di pasta ogni cosa sia ben compartito; di questa pasta se n'empiono quelle budella del Porco, che per non hauer'altro, che vn'entrata, quasi vn sol'occhio, chiamansi da gli anotomisti intestino cieco, *onde li piccicaroli nostri, con vocabolo corrotto le chiamano* Cee, *quasi cieche, quali ne' Porci sono più grande, che in altro animale. Questa prima auertenza si deue hauer, che se le budella sudette fossero fresche, il grasso della budella stà bene volto per di dentro, ma se siano salate, il grasso, che già è rancido, vuol'esser per di fuori, acciò non corrompesse la carne, che vi si pone dentro, e queste si chiamano mortadelle; Con la sudetta pasta se n'empiono li budelli gentili pur de' Porci, il cui grasso pur si lascia per di dentro, quando siano freschi; perche li conserua assai tempo; Se n'empiono ancora budella di Vitello, e Boui, de'quali, ancorche freschi, il grasso si lascia sempre di fuori. In qual si voglia di queste budella, che si riponghi la sudetta carne, bisogna auuertire, che siano lauate, benissimo asciutte, strette, calcate, e piene, e con instromento di minutissimi aghi armato, spesso nell'empirle forar le budella, acciò l'aria, e vento vscendo, tutta la budella sia ben piena di carne, e legata strettissima. In vna stuffa calda, ò in vna cucina, oue si faccia assai fuoco, si lasciano rasciugare; indi in luogo oue se gli possa dar'aria, si facciano star sino à Primauera, con auuertenza, che non tocchino cosa alcuna, ne meno trà loro stesso. In luogo poi fresco, appese tutto il resto dell'anno si conseruano, vngendole, e nettandole di muffa, ò altra cosa; alcuni trà la cenere le conseruano, fù argutamente scherzato.*

Viuentis sum viscus Apri; si clauditur à me
Extinctus gratas suscipit inde vices.

I neruetti, che auanzano dall'elegger, nel sudetto modo la carne fanno ottima suppa quanto le trippe.

Salame alla Fiorentina.

102 *Fassi vn salame alla Fiorentina di carne magra sola, con dentro vn poco d'odor d'aglio, quale gusta à molti, ma s'asciuga vn poco troppo.*

Mezi salami.

103 *E perche dalla fabrica di dette mortadelle restano molti siuanzi sì di carne magra, come di grassa, queste ben peste col proportionato sale di lib. 6. per cento, e onze 12. di pepe, fanno altri salami, chiamati mezi salami; quelle in budelle di Vitello per lo quasi ripongono, e si custodiscono, come le sopradette mortadelle, è però bene mangiarli presto.*

Salame di fegato.

104 *Con fegato non molto minutamente pesto, misticansi pezzetti d'Assugna fresca, coriando, poco sale, e pepe, se ne fà salame assai buono da mangiarsi di Primauera.*

105 *Al-*

105 *Altri dopo hauer' assai pesto lib. 25. di carne magra, come sopra, eletta; c'aggiungono il fegato trito in bocconcini, si come li rognoni, e la metà del sangue d'Un Porco, oncie dieci di sal pesto, oncie vna, e meza di pepe, oncie Una di canella in poluere, Un quarto d'oncia di zenzero, Un quarto di garoffalo in poluere, & il tutto Unito, e composto, sbruffano di Vino negro generoso, poi in Vesiche ripongono, oue non si stringono molto; perche nel cuocerle bisogna scioglierle, acciò c'entri il brodo; deuono esser mangiate calde, & à Modena si chiamano mortadelle sanguinenti.*

Salcizza. 106 *Di tutti li sudetti sfiuanzi ancora, e quelli, che auanzano dal formare li presciutti, spalle, panzette, coppe, & altre, con l'aggiunta di cuore, e rugnoni, non molto ben pesti, con pepe, e sale, la metà meno della sopradetta dosa, si fà salcizza, quale col nome porta seco il modo di farla, cioè sale, e cizza, & in Lucca ne compongono d'vna sorte, con carne magra eletta, al modo detto del far mortadelle, sale, e pepe; Questa in Latino dicesi* Lucanica, *perche da Soldati de' Popoli Lucani fù imparata; Martiale.*

Filia Picenæ venio Lucanica Porcæ.

Se bene Ateneo sotto nome di Farcimen *Uuole, che prima ne fosse Inuentore Antifanetto.*

107 *Si fà in Bologna altra salcizza fina all'Uso di Modena, in lib. 25. di carne magra eletta di coscia, ouero spalla, libera da'nerui, e pellicole, e ben pesta, si pongono lib. due di cacio di Parma, pepe pesto oncie trè, canella pesta oncie due, zenzero Un quarto d'oncia, garoffalo pesto mezo quarto d'oncia, noci moscate peste num. 2. sale pesto minuto lib. Una, acqua rosa meza lib. Un grano di muschio, zucchero in poluere oncie quattro, e zaffarano bologn. quattro.*

108 *Si fabricano ancora ceruellati fini, ò vogliamo dire salcizzotti alla Milanese; in lib. 25. di carne magra, ben elletta, libera da'neruetti, & assai pesta, si pone pepe oncie trè, canella oncie Una, garoffalo, e noce moscata, trà tutti due oncie vna, ogni cosa in poluere, poi lib. vna di formaggio grattato, ma di Parma ò Lodi, & oncie dieci di sal minutamente pesto, & ogni cosa incorporato, e mistica, to si pone sopra la carne già pesta, qual di nuouo si pesta, con riuolgerla due Volte; Questo fatto, se gli aggiunge lib. Una d'acqua rosa, oue sia Un gran di muschio macinato, & incorporato con meza libra di zucchero, e riscaldata in vna pignatta al fuoco, col colorarla con meza dramma di zaffarano, el qual'atto assai si spugna, cioè si percote con pugna, e mentre questo s'essequisce, s'accresce con lib. Una di pignoli eletti, e lib. due d'vua passa ben netta; questa, come già perfetta, si pone nelle budella.*

109 *Et in fine, acciochè cosa alcuna di questo pretioso animale non si getti, si pestano tutte le budelle minutissimamente, & incorporate con sale, e coriando, si fà Un salcizzetto assai buono, per far bollire nella minestra d'herbe.*

110 *Questi indutoli sonosi ancor fatti con più diligenza, e resi pesto buono, e ciuile, si come li sopranarrati seruono solo per poueri; pigliasi il cuore, cotiche, budella buone, orecchie, grugno, & i rognoni, & ogni cosa ben pesto, con qualche auanzo di carne grassa, se gli aggiugne oncie quattordeci di sale per*

ogni 25. libre di carne, & oncie quattro di pepe rotto, & vn poco di seme di finocchio secco, & il tutto si pone ne' budelli, s'asciuga, e secca, come delle mortadelle s'è detto.

Dalle sopradette viuande, e da altre, che si potriano quasi in infinito dire, perche non solo qual si voglia Città, ò Terra, ma quasi qual si voglia Casa hà qualche particolar modo di preparare, ò cuocere questa carne, si potrà conoscere dal tempo di Plinio in quà, qual narra per merauiglia, che questa carne s'accomoda con 50. gusti, che il lusso della gola è cresciuto più del doppio. Varrone dice, riferito ancora da Plinio, che al Porco è stata data l'anima in luogo di sale; crederei, che più tosto il sale li seruisse per anima, perche si come l'anima, mentre è in vn corpo, lo preserua dalla putrefattione, così il sale in corpo inanimato lo mantiene dalla putredine. Sarà non solo bene, ma necessario, che il nostro Economo, mediante il sale, conserui per la ventura Estate questo Porco, quale dalla cortese Corte della sua Villa, senza spesa, li sarà donato. Hanno alcuni hauuto pensiero, che torni più conto vender questo Porco, e con denari comprar lardo, strutto, presciutto, e ciò, che in Casa fà bisogno, non hò hauuto ardire di consigliare questa sottigliezza, atterrito dal detto del gran Varrone; Ch' era stimato dapoco il Padre di Famiglia, che prouedeua la sua Casa di Porco compro al Macellaio; e che per contrario era stimato valente Economo quello, che appendeua la carne di Porco cresciuto, & ingrassato in casa sua. *Lo stesso afferma, che gran Signori furno li primi ad ammazzare, e salare il Porco in Casa. Per non contradir dunque à tanto Huomo, il Porco già, come s'è detto di sopra, aperto, & almeno per ventiquattro hore morto, per la spina delle coste della schena si diuide in due parti, da ciascuna parte tutte le coste, e carne magra, con lombi, tanto quanto è lunga detta spina, cioè dal collo fino alla coda, con poca fatica si leuano, e salandole leggiermente, per hauerle più saporite, e sane da mangiare, e per conseruarle qualche poco di tempo di più; il residuo, da' Contadini così tutto in vn pezzo salato, chiamasi mezina, la quale ogni festa li porge vna pignatta per loro assai gustosa.*

Li Pizzicaroli, ò Lardaroli nelle loro Botteghe, e nelle nostre Case, ogni mezà parte in quattro pezzi diuidono per salare, la Spalla, la Panza, il Lardo, & il Presciutto, quali pezzi fatti in bella forma, e leuatone l'ossa, con sale asciutto al fuoco, abbondantemente salano, e massime, oue hanno leuate l'ossa. Nelle loro Botteghe in vn Torchio sourapposte queste pezze stringono; nelle nostre Case altresì sourapposte in vna Conca, con peso le calcano; caso si vedesse, che non hauessero assai sale, in capo à trè giorni se glie n'aggiunge, con stroppicciar benissimo con detto sale la carne; In questi luoghi fino à prime arie tepide di Primauera si lasciano, alle quali poi espongono detti pezzi, per asciugarli da humidità; Indi in vna stanza oscura, asciutta, e fresca si custodiscono, e conseruano. Varrone vuole, che in dodeci giorni pigli sale à bastanza, dapoi s'habbia à scuotere dal sale, & esporre al vento, ouero con sponghe s'asciughi; indi vnta con oglio, al fumo per due giorni si tenghi, dapoi di nuouo con oglio, & aceto si laui, e si sospenda nel Carnario.

Come si sali.

L'acqua, che gocciola dalla Conca, ouero dal Torchio, oue stà la carne salata, e lo

e lo stesso sale, che cade nello scuoterla, quando si voglia appendere nel Carnario, come s'è detto, si conuerte in sal bianco, seruando lo stile di sopra nel primo Libro detto, ouero si riduce in salina candidissima, e minutissima, detta fiore di sale; ogni quartirolo di questo sale, ouero ogni secchio di detta salamoia, si mistica con tre secchi d'acqua ordinaria, chiara, e limpida, si pone il tutto al fuoco, e si mistica, acciòche il sale si dilegui, poi si cola con settaccio, e ritornatola di nuouo in vn caldaio al fuoco, vi fà, mentre bolle, star nel fondo vn piatto di terra piano, senz'alcuna concauità, questo con mestola forata tal volta s'alza, e quando si veda, che sia ben coperto di salina, si leua, & in suo luogo vi si pone vn'altro simil piatto, & il leuato si procura, col far star vn poco pendente, che si sgoccioli, poi se ne leua la sudetta salina, e sopra vna tauola, oue sia vna polita touaglia, si pone al Sole, acciò s'asciughi ouero volendola ridurre in panetti, si pone in vn catino pur al Sole, qual per vso delle bucate sia da vna parte bucato, per oue si procura, che stillando trasmetta l'humidità, e così si seguita vn piatto, e poner l'altro fino, che c'è salina nel caldaio, qual sempre con fuoco senza fumo deue bollire. L'acqua, che resterà in questo caldaio, quando più non deponga salina, che sarà poca, si pone in piatti al Sole, e s'asciuga, e resta sal grosso; ma la salina, che nel catino hai serbata per far pani, si pone sopra mattoni noui, ò tegole assai calde, & al Sole, sopra le quali siano stracci candidi, acciò la salina da due calori sia in trè, ò quattro hore asciutta, nel qual tempo con vn cocchiaro si leua dal catino, s'aggiunge sopra l'altra accrescendola, e se ne fanno pani, ouero se ne riempiono forme fatte à posta; dicono, che sia diuieto d'vsar questo sale i giorni di vigilia.

Il tempo d'ammazzare, e salare il Porco sarà quand'è freddo, da mezo Decembre, fino per tutto Febraio; In queste nostre parti, oue il freddo continua assai, perche il freddo sereno è causa, che meglio questa carne pigli il sale, come quello, che rasciuga la carne dall'humidità naturale, e però con buon auuiso si lascia star senza beuere il Porco due giorni auanti s'ammazzi, acciò la carne sia meno humida; Con la stessa ragione dirò contro à chi vuole, che il Porco s'ammazzi à Luna crescente, perche in quel punto la Luna porge a' corpi sublunari molta humidità, e per contrario quella reprime nel suo decrescimento, questo per conseruatione della carne si deue osseruare. Deuesi ancora auuertire alla carne grandinosa, da noi detta Lazarina, questo conoscesi, che trà la carne magra si vedono segni bianchi, quasi grane di miglio. Quella carne per la sua molto humidità, è malissimo sana, si come per la sudetta causa non riceue il sale, però li Porci con tal imperfetto non sono buoni da altro, che da far seuo. Crederei però, che salati in salamoia molto mordente, ò all'infrascritto modo di Columella si potessero, e saluare, e successiuamente salpresi, senza nocumento mangiare, presupponendo, che dal sale ogni superflua humidità nociua fosse rasciugata; Il lattante non è mai grandinoso, ancorche straordinariamente humido; col leuar vna seta dalla schena del Porco, se quella è sanguinosa, si fà concetto, che il Porco sia grandinoso, ò lazarino. Si vede ancora nella sommità della lor lingua, ancorche viui, quei segni bianchi, che à miglio rassomigliano. Columella insegna ancor d'Estate tagliare li pezzi della carne d'vna libra l'vno, e ponergli in vn vaso sourapositi, e salati assaissimo, e con l'ag-

Porco grandinoso, e lazarino.

l'aggiunta di molto sale sopra si conseruino, che credo possa riuscire. Questi pezzi, ò altre carni salate si fanno cuocere nel latte, poi si tuffino in vino freddo, e si dissalerano in buona parte. Strabone vuole, che li lodati presciutti da Verona venissero à Roma dalla Gallia togata, hoggi Lombardia, & in vero ancor a' nostri tempi sono buoni, quanto altroue. Elio Spartano scriue di Getta, quale haueua disposto il suo mangiar in maniera, che di quelli soli animali si faceua far viuande; il principio del cui nome venisse da vna medesima lettera, e che mutaua ogni giorno lettera, ma che del Porco solo si contentaua esser seruito in vn giorno, per causa della varietà delle viuande, che di quello si fanno. Il Porco sacrificauasi à Venere, & à Cerere, à questa per le ghiande; à quella per esser lusuriosissimo; E Celio Rodigino dice, che fù il primo Animale da' Gentili sacrificato.

Questa carne è d' vtile ancor all'Economo, per cuocersi presto, si come douriasi mangiar calda per temperar la sua humidità, mangiata si smaltisce bene con l'essercitio, e però da' gagliardi di stomaco, viaggianti, e faticanti si deue vsare, perche è d'ottimo nutrimento, quanto altra carne, si come per contrario si deue schiuare da' Dottori, Studenti, Scrittori, Pittori, Sonatori, Frati, & altri di poco essercitio deue esser fuggita.

La scusa, che mi difese nella lunghezza del trattare del Bue, per esser simbolo dell'Agricoltura, mi difende dal longo discorso del Porco, per esser simbolo de' Cōuiti, e per porger largo campo all' Economo con poca spesa in Villa di gouernar la Famiglia.

In fine il Porco puossi rassomigliar a' virtuosi, quali viui sono mal trattati, ma morti desiderati, honorati, e felice chi hà suoi scritti, ò libri; ma perche il Porco è buono à varie altre cose per vso dell'Huomo, oltre la cucina, la maggior parte si sono descritte in vn tal Testamento, qual per variar modo qui s'è registrato.

Testamento del Porco.

Auuedutosi certo venerabil Porco, che dal Protoguattaro Zighittone doueua esser morto, gli addimandò vn'hora di tempo da poter disporre delle sue facoltà, e così comparue il Notaro Suigo, il quale dell'vltima volontà di quello si rogò.

Prima lascio, che il mio corpo sia da vna caterua di golosi con varia cuocitura nel lor ventre sepelito. Lascio à Priapo il mio grugno, col quale possa cauare i tartuffi dal suo orto. Lascio a' Librari, e Cartari i miei maggior denti, da poter con comodità piegare, e pulire le carti. Lascio a' dilettissimi Hebrei, da' quali mai non hò hauuto offesa alcuna, le setole della mia schena, da poter con quelle rappezzar le scarpe, e far l'arte del Calzolaio, da quelle chiamato Sutor. Lascio à Pittori tutti i miei peli, per far pennelli. Lascio a' Fanciulli la mia vessica da giocare. Lascio alle Donne il mio latte, à loro proficuo, e sano, secondo Plinio. Lascio la mia pelle a' Mondatori, e Munai per far valli d'acconciar i grani. Lascio la metà delle mie cotiche a' Scultori per far cola da stucco, e l'altra metà à quelli, che fabricano il Sapone. Lascio il mio sceuo a' Candelottari, per mischiarlo la metà col Buino, e Caprino, per far ottime candele, con quali li virtuosi possano nella quiete della notte studiare. Lascio la metà della mia songia a' Carrozzieri, Bifolchi, e Carrattieri, e l'altra metà a' Garzolari per conciare la Canepa. Lascio le mie ossa a' giocatori, per far dadi da giocare. Lascio a' Rustici miei nutritori il fiele da poter

poter senza spesa cauarne le spine del lor corpo, quali, quando scalzi, e nudi, nel lauorar la terra gli fossero entrati nella pelle, e per poter senza spesa in luogo di lauatiuo, con quello l'indurato corpo irritare. Lascio à gli Alchimisti la mia coda, acciò conoscano, che il guadagno, che sono per fare con quell' arte, è simile à quello, che io faccio col dimenar tutto il giorno la detta coda. Lascio à gli Hortolani le mie vgne da ingrassar terreno, per piantar Carotte. In tutti gli altri miei Lardi, Presciutti, Spalle, Ventresche, Barbaglie, Salami, Mortadelle, Salcizzotti, Salcizze, & altre mie gustose preparationi, instituisco, e voglio, che sia mio herede vniuersale il carissimo Economo villeggiante.

Modo di far il Sapone

E perche nõ di sole cotiche si fà il sapone, ma ci vuole vn'acqua per la sua mordicità chiamata forte, questa fassi per seruitio di lib. cento di cotiche, si piglia vno staio, e mezo di calce nuoua fresca, & in mattoni, cioè, che non sia risoluta in poluere, si pone sù'l mattonato, e si circonda con staia quattro di cenere ottima, fatta di legno forte, poi con vna scopetta s'asperge detta calce con acqua di fiume; ò piouuta, fino, che comincia à fumare; cuopresi dapoi con la sudetta cenere, e così si lascia vna notte, ouero vn giorno coperta à guisa di leuito, se la calce sarà buona, creparà, e s'aprirà, e scoperta, ritrouarai la calce ridotta in poluere, tornasi ad asperger con detta acqua, e misticar calce, e cenere insieme, e così seguitasi irrorando, e misticando sino, che non si discerna la cenere dalla calce, e che non polverizi più. Questa compositione si pone in vn vaso di terra, libero da qual si voglia offesa, ò crepatura, preparato con la spina, ò cannella da botte ben calcata; nel buco per di fuori, e per di dentro, auanti detto buco, vn pannollino raro, & vn fragmento di piatto, ouero coperchio di terra rotto si pone, qual impedisca, che la calce, e cenere non chiudano affatto il buco, e con vn poco di paglia si copre il fondo del vaso; nel ponerci dentro questa compositione, ogni quattro dita si calca gagliardamente con legno graue, ò mazzo, da ogni parte egualmente, acciò in vn luogo non resti solleuata, in vn'altro vnita, e così si seguita sino, che hai materia; fatto questo, empisi il vaso d acqua fluuiale, ò piouuta, ò lisciuo di filo, non d'altro bugato, perche abborrisce questa opera, tanto i menstrui delle Donne, che non solo se mentre, che si fabrica ci s'auuicinano Donne in tal stato, riesce di deterior conditione, e non fatta à questo vso; ma ancora se s'oprasse lisciuo di panni succidi del sudetto escremento, non verria bene, procurasi, che sour'auanzi à detta compositione l'acqua vn palmo; lasciasi stare coperta per spatio di ventiquattro hore, dapoi aprasi la già posta cannella, e ne cominciarà à venire à poco à poco l'acqua già fatta forte, ò vogliamo dire lisciuo mordente; la bontà di questa si conosce col ponerci dentro vn ouo fresco appeso à vn filo, qual se souranuota, è buono, se và al fondo è tristo, e con nuoua compositione nel sudetto modo si farà perfetta.

In lib 300. di quest'acqua si põgono lib. 100. di cotiche, & iui si lasciano star infuse per due giorni almeno al più otto tal volta misticãdole. Dapoi ponesi in vn caldaio al fuoco ogni cosa, e bollito, che haurà vn par d'hore, se gli aggiugne vn piatto di sale, e 5. ò 6. limoni fracidi; seguitasi à continuare il suo bollore per cinque, ò sei hore, sino che s'accorga, che vn poco di questa leuato dal fuoco presto si rappigli,

& in-

& insodisca, questo veduto già, è fatto il sapone; leuasi dal fuoco, & in vasi, in luogo, oue regnino venti, ò giochi l'aria, ma non allo scoperto lo ponerai, con questa auuertenza, che non sia più grosso di quattro, ò cinque dita; Restami d'auuertire, che mentre bolle, è necessario hauer serbato vn poco della sudetta acqua, per reprimere il bollore, acciò non versi. Se gli può aggiungere ancora nel principio del bollire ogni rancidumario, fondi d'oglio, & altre cose grasse. La sopradetta acqua serue ancora per conciar'oliue, come si dirà.

De' Pic cioni.

A' Prenarrati vtili de' quadrupedi succedono quelli de' volatili cresciuti, e nutriti nella tua Corte, e primi saranno li Colombi, quali, parlando de' domestici, sono di due sorti, vni grossi, altri minuti, ò vogliamo dire vni Casalini, altri Torresani. Dalla cui denominatione si vede, che il costume di questi è lo star in vna Torre, onde in Gieremia si legge; Lasciate le Città, e quasi Colombe fate nidi nella più alta parte del Paese. Questa Torre dal resto dell'habitatione vuol'esser separata, perche se bene passano sotto nome di domestici, sono domestici trà volatili saluatici, ma trà domestici essendo li più saluatici, abborriscono li domestici rumori, si come essi, oltre il loro puzzo, rendono la Casa inquieta, & imperfetta. In vna Torre dunque alta solo 30. piedi, acciò con minor fatica portino il pasto a' Piccioncini, compartita in trè stanze, con vn Torricino nella più alta parte del tetto, che le serua tanto per lume, quanto per vscita, nella superiore stanza di questa prepararemo l'habitatione de' Colombi, e da quelli Colombaia chiamaremo; vuol'ancor'esser vicino ad acqua, che corra poco, e leggiermente, e non tanto vicino, che da quella dipartendosi, li conuenga con troppa rapidità salir sopra la Torre. L'Erera desidera due acque à Colombi, vna corrente per sciaquarsi, l'altra stagnante, ò con arte preparataci, non molto cupa per abbeuerargli l'Estate. Amano questi la Torre bianca, sì fuori come dentro, e perche la vedono più presto di lontano, e perche si dilettano questi di policia, primo auuiso del Custode, onde disse Ouidio. Aspice vt veniant ad candida tecta Columbæ.

Della Torre, e sito.

E l'Epigramista, Quæquæ gerit similes candida turris Aues.

Modo di gouernarli.

Quei mesi, ne' quali ritrouansi qualche grani, ò frutti di lor gusto sopra la terra, non occorre darci cosa alcuna da mangiare, che sono parte di Maggio, Giugno, Luglio, Agosto, Settembre, Ottobre, e Nouembre, e parte di Decembre, secondo che cominciano presto i geli, e le niui: ma dapoi, quando non ritrouano cosa alcuna da mangiare, è necessario nutrirli; e perche nell'Autunno, come ogn'altro animale, ingrassano assai, però ogni cibo sù questo principio è sufficiente à tenergli viui, e saranno à proposito li Vinaccioli, tanto più che questi li stringono assai, e prouedono, che non figliando presto, & il parto per il freddo non perisca. Con ghianda benissimo sminucciata, essendo di freddo alimento, si mantengono, e viui, e lontani dal figliare; ma passato il mese di Genaio, auuicinandosi la Primauera, è necessario con miglior cibo, che saria la melega, riscaldati, incitargli presto, col beneficio di qualche buon'aria, all'amore, & ad accoppiarsi. Quando di Marzo, ò altro tempo si seminano legumi, si può scordare in qualche parte questo gouerno, massime se sia buon tempo, ma quando cominciassero ad hauer'oua, tralasciata la melega, con veccia, miglio, panico, marzola, loglio, ò mon-

diglia, si gouernano per fino al mezo mese di Maggio. Il modo di dargli questo cibo sarà ogni 100. paia di Colombi due quartiroli di robba il giorno, in Una, ò due volte, sempre ad Una medesima hora, e con qualche Voce, ò fischio continuo, fino che da quello addomesticati sappiano, quando ci sia l'esca. Da alcun lodasi il dare il cibo la sera solo, perche il giorno habbiano con più industria à procacciarne ne' vicini Campi; si può pratticare, quando non geli, e sia scoperta la terra, ma quando fosse la neue, sarà bene nel tempo dell' Vue hauer radunato la maggior quantità di vinaccie, che si possa, come s'è detto, in luogo comodo alla Colombaia, e veduto da' Colombi, e quelle dalla neue scoprire, & ogni giorno sù'l meriggio misticare, & allargare, acciò li Colombi sù quelli si pascano, e trattenghino. Non ti sarà difficile il conoscere la quantità de' Colombi, se numererai al suo tempo l'oua, e Piccioncini, presupponendo sempre, che più ce ne siano. Deuonsi guardare li Colombi da moltissimi animali nociui, poiche, come timidissimi, non solo non offendono alcuno, e per non hauer fiele mai s'addirano con alcuno, ma sono facilmente offesi da qual si voglia altri, che gl'insidij, come Faine, Donnole, Sorghi, e Serpi de' terrestri; Guffi, Ciuette, & ogn'altro rapace volatile; Col poner per di fuori ne gli angoli della Torre orciuoli vitriati, e per di dentro, col procurare, che gli vsci chiudano, e sigillino benissimo, e con chiaue s'assicurino ancor da' ladri, e che ci si Vada per due rembate, quali nelle commettiture siano foderate di banda di ferro, ò latta, e con scale portatili se gli entri, si leua la comodità a' terrestri d'offender questi. La ruta, e la verbena probibiscono l'entrar de' serpi, & altri velenosi; quanto à volatili notturni, con vna ramata, che in vn tellarino di legno chiuda li buchi capaci dell' vscita de' soli Colombi, quali à mezo la sopradetta lor stanza, dalla parte orientale, e meridionale hauerai lasciati, si prouede; questa à foggia di saracinesca, con cordicella la sera si chiuda, e la mattina s'apra per di fuori, e caso, ò conuenisse, ò si giudicasse bene ponerla per di dentro, s'habbia auuertenza, che quando si vuol chiudere, si debba tirare la corda, e quando si vuole aprire, s'allenti, perche hò veduto tal Volta l'Estate, quando non si chiudono questi buchi; per non c'esser pericolo de' volatili rapaci, che li Sorghi hauendo rotta la corda, hanno fatto cadere la saracinesca, e chiusi li Colombi, ne se n'essendo accorto alcuno, li miseri di fame si sono morti. Dicono, che l'appendere il teschio del Lupo nella Colombaia, probibisce l'entrata à questi animali; Si difendono da Sparauieri, ò Falchi facilmente con archibugio, mentre sù'l tetto della Colombaia la mattina, ò la sera, attendendo l'entrata, e l'vscita de' Colombi, si possono ammazzare, ouero facendole esca con qualche Vccello appeso, circondato di paine, pigliarli. Sarà bene ancora leuare ogn'arbor'alto Vicino alla Colombaia, perche questi rapaci nascosi dentro quelli, da luogo superiore, non possino assalire li vili, e codardi.

Custodia, e difesa.

Se gli preparano in questa superior stanza (quasi contigue stanziette) nidi portatili, tessuti di vitalba, fatti à guisa d'vrna, larghi in bocca oncie sei, e nel fondo oncie otto, da Una parte della bocca se gli lascia soprauanzare quattro dita della medesima tessitura; più longa del resto, acciò li Colombi all' arriuo habbiano preparato da fermarsi, e chiamansi Ceste, da noi Burgotti, ò Burgazzi, da Varrone

Loculamenta; *Dà alcuni si pratica far questi nidi di pietra, e dà certi Autori sono lodati; tuttauia vedendo, che comunemente si praticano della sudetta materia, e che gli Antichi pur l'vsauano, perche Calfurnio canta.*

Delle Ceste, ò Burgazzi.

Textilibus nidis audas prodire Columbas.

Hò posto in primo luogo l'vso di questi, potriasi bene, per incontrar' il gusto Vniuersale de' Colombi, con l'opinione de' diuersi, porerci di tutte due le sorti, lodato da Crescentio, quali al sudetto figurato numero di cento paia di Colombi, vogliono esser quattrocento. Questi per la Festa di S. Matteo, nella sudetta loro habitatione, contigui sopra pertiche, ò trauicelli quadri si ligano, con questa consideratione, che nel fondo stiane assai bassi, e nella bocca alti, perche il Colombo è gelosissimo dell'oua, e col veder, che il nido sia alto, della parte posteriore dubita, che possono cadere, per il qual sospetto ancora non ci figlia, quando sono troppo rari di tessitura, e però, quando si vogliono comprare, à questo bisogna auuertire, si come ancora, che la vitalba sia stata tagliata nello scemar della Luna, perche durano assai più. Il primo anno in questi di vitalba mal volontieri ci nidificano forsi per l'humidità, gli altri anni bisogna con molta diligenza tenerli netti, e liberi da pidocchi, cimici, & altre immondezze, e per ciò fare, circa la Festa dell' Epifania, si leuano dal legno, si scuotono benissimo, e si gettano dalla Colombaia, facendoli stare alla serena fredda, e sopra la neue; ma acciò, che la neue non gli ammacchi, si ripongono ne' tempi dubij sotto vn portichetto, ò sotto la stessa Colombaia, se foss fabricata sopra quattro colonne, come staria benissimo; caso succedesse vn' Inuernata senza freddo, è necessario curar questi col caldo, cioè con acqua bollente; per la Festa poi, come s'è detto, di S. Matteo, battuti di nuouo, scossi, e netti, scopata prima, e netta da ragni, & ogn'altra immondezza la Colombaia, si ritornano col medesimo ordine al pristino luogo; nel dargli da mangiare il Verno, perche per la longhezza della notte, e per le neui stanno assai in Casa, è necessario, inherendo alla di loro desiderata politia, scopare la stanza ogni giorno, l'Estate basterà due volte la settimana.

Qual debba esser la Torre, ouero la Colombaia.

Se per necessità, ò impossibilità non si potesse far Torre, perche dallo statuto nostro è prohibito à chi non hà cento ornature di terra contigue, l'edificar Colombaie, segno, che da quei nostri primi Legislatori, e grandi Agricoltori era conosciuto, che per pascere vna Torre di Colombi, ci vogli tanto terreno. Potrassi fare la stanza per la Colombaia nel frontispicio d'vna Casa, ma con auuertenza, che nelle mura vi siano conficcati meno legni, che sia possibile, e le dette mura siano fatte di pietre intiere commesse, con poca calce, perche è gran fatica queste difenderle da' Sorghi. In qual si voglia di queste Colombaie nuoue, non ci si deuono porre Colombi vecchi, perche ritornano alla sua antica habitatione, ancorche lontanissima, & assaissimo tenuti chiusi, e però leggesi, che per messaggieri gli Egittij se ne seruiuano, onde Lodouico Ariosto cantò.

Qual sorte di Piccioni si debano prima porre nella Colombaia nuoua.

Tosto, che il Castellano di Damiatà
Certificossi ch'era morto Orilo;
La Colomba lasciò c'hauea legata
Sotto l'ale la lettera col filo.

Si come il Tasso.

Questo il secreto fù, che la scrittura
In barbariche note hauea distinto,
Dato in custodia al portator volante,
Che tal messo in quel tempo vsò in Leuante.

Ma che diremo del sagace, e falso Profeta Maometto? ne addomesticò vna di queste semplici in maniera, che andaua à mangiare qualche grana, che nell'orecchio si poneua, mentre era trà le domestiche mura. Dapoi fatta liberare da fido Amico, quando al Popolo predicaua, questa veniua à cercare il solito cibo dell'orecchia, ne ritrouandouelo, si fermaua à cercarlo col becco, & egli daua ad intendere à quei grossolani, che era lo Spirito Santo, che veniua à parlargli. E' tanto grande l'amore, che questo animale porta all'Huomo, che la qualità feconda, mediante la sua calida carne, in cibo all'Huomo vecchio, e freddo comparte.

Prohibitione che nõ si partono.

Ma li Piccioni della prima couata si piglino, e racchiusi, ben gouernati, in capo al mese s'aprino in giorno pioui ginoso, per far che non si partino, se gli dà miglio bollito in acqua melata, e Palladio conseglia il legargli vn gran di muschio sotto l'ale. Alcuni dicono, che sospender' il capo d'vna Notola nel tetto, prohibisca l'abbabdonar la Colombaia; altri ci danno lente bollita in mosto cotto. Da alcuni se gli dà à mangiare vezza aspersa con vino, nel quale sia stato infuso seme d'agno casto; ma perche li Colombi gustano assai di sale, e comino, se con acqua, oue siano bollite queste due cose s'aspergano le mura della Colombaia, mai li Colombi non si partiranno, e se la lente, ò altro legume bollito in simil brodo, ò l'istesso comino se gli darà, farà l'istesso effetto: Il tener appeso nella Colombaia Verbena bagnata in vino, ò sangue humano, gli prohibisce abbandonar la Colombaia; ma la meglio di tutti è il gouernar i Colombi assai, e massime con seme di canepa, col quale ingrassano in estremo; si dipartono però, & abbandonano, quando sia per succedere carestia, di che ne sono presagio; si come col volatizar all' improuiso vniti, senza occasione, sono presagio di pioggia. Per popolare le Colombaie nuoue, ouero accrescere le vsate, non si piglino Colombi bianchi, perche oltre l'esser più delicati, e più codardi, sono veduti da gli vccelli di rapina da lontano, con pregiuditio d'assuefargli alla destruttione della Colombaia, ne meno sono buoni calzati di piume, perche per tempi humidi se gli attacca terra a' piedi, ne possono volar con gli altri, perloche sono presi facilmente dallo Sparauiero. Quelli di color cineritio, ò negro, e che hanno il collo dorato, gli occhi, e piedi rossi, sono ottimi, e perche questo animale resta tal volta per qualche patimento piccolo, per ingrossargli si douria ogni qual' anno misticarcene de' giouani per la Colombaia, di razza di grossi casalini, ma de' sudetti colori; quelli congiungendosi con naturali, ingrosseranno la specie. Se vuoi accrescere la tua Colombaia presto, lascia andare li primi Piccioni, che questi figlieranno l'Autunno, e così con dupli-

Presagi de' Colombi.

Quali sino i buoni Colombi.

cato

cato modo l'haurai popolata; Gli Autunnali mai si deuono lasciar andare, perche restando più piccoli de gli altri, e più deboli, sono esca di rapaci vccelli. Crederei, che se si pratticasse il gouernare Colombi nella corte in terra, ò sotto qualche loggia, riuscisse meglio, perche mangieriano con la comodità del lume ogni minuccia dell'esca, quale da animali forastieri non saria mangiata, & in particolare da' Sorghi, quali per questo non hauriano occasione d'entrare nella Colombaia, e la Colombina saria libera da semi d'herbe cattiue, quali il più delle volte essendo accompagnati con l'esca, e restando misticati con la Colombina, vanno nel campo con lei; quindi è, che tal'hora li grani con vezza, loglio, e ghiottone raccogliamo ancorche non vi si semini.

De'Colombi grossi.

De' Colombi grossi, ò casalini, perche quasi cittadini non pratticano la campagna, il nostro Economo li potrà lasciare per trattenimento, e dispendio de' giouani curiosi; potria però insegnargli la sudetta politia, il cibarli di miglior qualità, e maggior quantità di materia, come quelli, che ò si tengono chiusi, ouero se aperti non s'ingegnano di viuer altroue li sette mesi detti, e perciò se vuoi, che filiono ogni mesi, bisogna gouernargli di robba più perfetta; e di maggior sostanza; vuole Ateneo, che lo stesso giorno, che fanno l'oua, le femine si lascino calcare dal maschio. Cibonsi dunque questi con vezza, ò faua, miglio, marzola, ò panico, & grano; ancora sarà necessario similmente, volendo Piccioni in Verno, tener calda la stanza, sì con chiuder con carta, ò tela incerata le fenestre, come col farci, secondo l'vso Alemano, vna Stuffa, in quella guisa, che alcuni Artefici, cioè gli Stampatori, e Conciatori da lana, riscaldano le loro stanze, e tralasciando il sudetto buon gouerno, e temperato calore, non creder d'hauer Piccioni se non al tempo, che haurai quelli di torre.

Gouerno.

Fecondità.

Varrone vuole, che li Colombi siano li più fecondi animali, che si trouino, ma al sicuro non hà riguardo alla quantità della prole, perche dalle Galline, e Quaglie in questo sono superati. S'intende questo grande Agricoltore della quantità delle volte, che coua, perche il Colombo grosso coua in vn'anno ben gouernato, & custodito dieci volte; e quello di Torre trè, e quattro volte per ordinario, & ancora più, quando dalla clemenza del Cielo, con l'arriuo della tepida Primauera per tempo, gli dà occasione di principiare presto à figliare, ouero quando tardando il Verno à comparire, seguita vn temperato Anno, & io hò hauuto Piccioni di Torre per Natale; ma altri anni vn intempestiuo gielo, ò vn' Inuerno serotino, ò Primauera freddissima, m'hà raffreddato tal volta più di cento paia d'oua nella mia Torre, sì che, chi gouernasse, e tenesse caldi ancora questi figliariano quanto li grossi. Leuansi li Piccioni giouani per ordinario, quando perduti la prima piuma, ò pelo, se ne vogliono fuggire, deuesi auuertire di non leuargli dalla Cesta, ò Burgotto, per veder se son buoni; e poi ritornaceli, come non siano tali, perche li Piccioni imparano l'vscire, e li genitori procurano le loro partenze dal nido, ancorche non possano volare; ne è bene lasciarli per la Colombaia con l'ali tagliate, acciò non se ne vadano, perche tanto più tardi li genitori ritorneranno à figliare, mentre gouernano i giouani; Non si deue l'huomo trattener in Colombaia molto, sì come andarci più rare volte, che sia possibile, perche pe'l molto trattenimento,

l'oua raffreddandoſi vanno à male, e con l'andarci ſpeſſo li Colombi perdono l'amore alla ſtanza.

Li Piccioni, ò ſi vendono, ò ſi mangiano, quelli che ſi vogliono mangiare s'ammazzano, col rompergli col dito groſſo l'oſſo del capo vicino l'orecchie, per il quale traſmettono il ſangue, e ne reſtano bianchiſſimi, e trà volatili domeſtici; queſti ſubito morti, cotti, reſtano più teneri, che col fargli aſpettare. Il primo, che mangiaſſe Piccioni ſi dice, che foſſe Gaſparone da Veletri, muſico perfetto.

Vſo in Cucina

Cuoconſi à leſſo, e per paſta, ò ſuppa fanno buon brodo. Cuoconſi ſtuffati con herbe odorifere, e ſpetiarie. Cuoconſi in intingolo con petroſcelli, & aglio ſoffritti, ligati con ouo. Cuoconſi arroſto per lo più, ò lardati, ò poluerizzati con pan grattato, ſale, zucchero, e cannella, s'empiono col pieno ordinario, caſcio, ricotta, oua, pan grattato, Vua paſſa, petroſelli, & aglio, per chi le guſta; e perche quel loro collo graſſo pare, che ſia buono pieno di qualche coſa regalata, poſſonſi riempire di carne magra di vitella lattante, cotta, piccata, ò di polpa di cappone, ò di petto pur di piccione, ò di mortadella, ò preſciutto piccato, qual ſe ſi miſticaſſe con condito peſto, ſaria tanto meglio; Seruonſi caldi, e freddi, con ſalſa, e ſenza, e tal volta ſmembrati ſi pongono in paſticci, ma pare, che li Cucinarij di queſto tempo non ſi dilettino di Volatili in paſticcio. Del petto de' piccioni ſe ne fanno polpettine buone; e croſtate rare, mentre i detti petti mezo cotti arroſto ſi leuino dall' oſſo, e ſi tramezano con gola, ò panzetta di Porco ſalata, e ſi regalano d' agreſta monda d'Eſtate; ſe gli leuano ancor l'oſſe, e ſi riempiono con Vno de' ſudetti pieni, poi ſotteſtati, ò in forno ſi cuocono. Quando per abbondanza di Piccioni non ſi Vendano, ſi conſernano Viui in vna ſtanzietta, e con dargli da mangiare, e bere, ingraſſano aſſaiſſimo con mollica di pane, immollata in acqua, ò in vino, ò con quel panicaſtrello qual altre volte hò lodato, che ſi raccolga da' campi non ben lauorati, Pabulum, *de gl'antichi, e caſo non gli Vogli tener viui; morti, pellati, netti, ſenza capo, e piede ſi conſeruano nell'aceto ſalati, & all'occaſione di Foraſtieri, lauati con Vn poco di vino, infarinati ſi friggono con molto guſto, e comodità della Campagna;*

Inaddobbo.

Coſtumaſi ancora da più delicati goloſi pigliar li Piccioncini di primo pelo, e maſſime li caſalini, e queſti teneriſſimi, cotti leſſo con brodetto, ſeruire per mineſtra con pane ſotto, ò coperti di piſelli, ò altra coſa; tal Volta ancora queſti s' inuolgano in carta, ò fronde vnte, per mantener la ſua tenerezza morbida, e ſi pongono allo ſchidone; de' Piccioncini di primo pelo ſe ne fà la biſca, viuanda ottima, inſegnata di ſopra nel trattato del Caſtrato, e tutto faſſi contro, quanto fù detto.

Ne violes teneras perduro dente Columbas.
Tradita ſi Guidiæ ſunt tibi ſacra Deæ.

Li Piccioni credo, che ſiano buoni da tutte le ſtagioni, pur che ſe ne poſſa hauere, e ſiano graſſi.

Reſta la difficoltà grande in vero, quando per non ſi ritrouar nel tempo, che queſti ſi gouernano l' Economo in Villa, è neceſſitato laſciar la cura di queſti al maggior nemico, che habbiano, il Villano; e come potrà queſto con amore nutrir quelli, che non può vedere, come vſurpatori, e ladri delle ſue fatiche, ſenza

alcun.

alcun suo vtile? e se la custodia di questi commetteremo alla Donna con pensiero, che la pietà naturale superi l'odio, caderemo in peggio; con la stessa robba, che per gouernare li tuoi Colombi c'hai lasciato, gouernarà le Galline proprie, à questo non sò trouar rimedio, perche il difenders da' ladri domestici è impossibile. Costumasi vna certa cassa fatta in maniera, che col tirare vna fune, trasmette la quantità di grane preparate; è necessaria, questa fatta bene presuppongo operi, quanto si desidera, perche tal volta, ò l'espone tutto in vna volta, ò non ne caccia pur vna grana; certa cosa è, che non la puoi pratticare senza dichiararti dubbioso di fede del Villano, di che se n'hai causa, in darno troui inuentioni tante, ch' egli non troui più modi contrarij; Puoi bene col misticar nel mangiar de' Colombi cosa non buona da far farina, come vinaccioli, melega, e ghiande, proueder in parte, che non sia mangiato il destinato alla Colombaia; puoi sour'arriuare all'improuiso, e conoscer se hà preparato, ò dato la quantità di robba ordinatagli; puoi guardare trà l esca, con cui hà gouernato le Galline, se c'è qualche grano di quella specie, che c'hai lasciato, delle quali egli non n'habbia in Casa, e lo conoscerai megiio se ammazzarai vn Pollo, dopo che saranno stati gouernati, tal volta ancora il miele fà leccar le dita, voglio dire, c' vsi cortesia, per tal seruitio ci doni qualche paia di piccioni à suo tempo, e con simili amoreuolezze, ò vincerlo, ò chiarirti della poca sua fedeltà in cose maggiori.

Il duplicato vtile di questi animali non si deue dall'Economo in alcun modo trà lasciare, anzi procurare con ogni diligente cura di mantenere, crescere, e popu lare le Colombaie, perche non solo orna, e gusta qual si voglia tauola senza spesa, peroche con la colombina si paga la robba con la quale il Verno si viuono; ma ancora, mediante detta colombina, si fecondano mirabilmente li campi, e giouali più vna corba di colombina, che vn carro d'altro letame, e trè paia di Colombi rendono ogn' anno vna corba di colombina; e qual cosa è di maggior honore, & vtile à gli Agricoltori Bolognesi, che la canepa? qual col beneficio di questo sterco viene bellissima; vuole Pietro Crescentio, che il Colombo viui solo noue anni, di questo ne può far fede, che si diletta di Colombi grossi casalini de quali alcuni ce ne sono, che hanno vent'anni. Succede alcuna volta, che per aborto di natura si hanno le Colombai abbondanti di femine, perche ordinariamente in ogni copia ce n'è vno maschio, & vna femina, conoscesi, quando ci siano molte oua, che non nascono, però, che queste, ancorche senza maschi, à guisa di Galline fetano, ci si prouede malamente, tuttauia rinchiusi li Colombi tutti, si procurano vno per vno, e se ne lasciano andar tanto maschi, quanto femine, quali si conoscono alla piccicclezza del capo, e becco, & alla minutezza della lor vita.

Lussuriosissimi sono li Colombi sopra ogn'altro animale, e l'etimologia, colunt lumbos, *ce lo dice, ma con tanta continenza (sia nostra confusione) che dell'esser dedito, e procliuo alla libidine, se ne seruono solo per l'amore, e per la fecondità poiche amansi con tanto affetto, che mai violando la fede coppiale, commettono adulterio, onde Propertio disse.*

Non me Caoniæ vincant in amore Columbæ;

E perciò alcuni celebri Autori hanno hauuto à dire, che morto vno delli ac- Continenza.

coppia-

coppiati. L'altro serua perpetuo celibato, il che non ardisco affermar per non hauer à consigliar l'Economo, con l'ammazzar il vedouo à liberarsi dall'infruttuosa spesa.

Per causa del sudetto amore, e fecondità, dipingesi lo Spirito Santo in forma di Colomba, & anticamente nella Chiesa Santa, il maggior segno, e pegno d'amore, che l'humanato Dio lasciasse a' suoi Fedeli, conseruasi nella Custodia d'oro, ò d'argento, fatta in forma di Colomba; vedesi ne gl'atti di San Basilio. Ma di più alludendo alla consueta habitatione de' Colombi, in luogo de' moderni tabernacoli in vna torre, che staua sopra l'Altare, la sacramentaria Colomba riponeuano; auuera quanto dico, oltre il testimonio di Gio. Steffano Duranti, il vedersi nella Sagrestia della Parochiale, & antichissima Chiesa di S. Isaia, sotto la cui cura viuo, oltre vn vecchissimo Altare di legno, vna torricella parimente antica, portatile, come costumauano, in caso di processione, ò altra occasione, fare li Diaconi di quei tempi. Et in Esdra si legge al lib. 4. cap. 15. che Iddio trà tutti gli animali elesse la Colomba per se, in riguardo della mondezza dell'anima, e del corpo, che regna in questo animale, per lo che ritornò all'Arca, abborrendo d'insuccidirsi dopo il Diluuio nel Mondo da tanti corpi morti, & altre immondezze coperto; Per queste singolar doti, e nella Cantica la Sposa viene assomigliata alla Colomba, e nel Battesimo di Christo lo Spirito Santo apparue in forma di Colomba; e perciò con candida argentata Colomba li Battisterij s'ornano, per detto del Baronio; Per questo offeriuano nella presentatione del Tempio Colombe; In molti luoghi, e casi di martirio la Colomba è stata apportatrice di Palma; Vna Colomba fù veduta vscir dal Tempio di Gierusalemme, quando per la morte del nostro Saluatore il Velo di detto Tempio si dipartì, per detto di S. Efrem Siro. La Colomba additò l'assontione de' SS. Gregorio, e Fabiano al Pontificato; G i Arciuescoui Rauennati s'eleggeuano con l'indicatione d'vna miracolosa Colomba. Vna candida Colomba fù veduta sopra il capo di S. Vgone, orante nel Concilio Edunese. Sopra il troncato capo di S. Eulogio Corduese Martire, si vide vna Colomba viua. E Santa Scolastica apparue al Fratello S. Benedetto in forma di Colomba. Et in fine l'Anima delle SS. Giulia, e Teresa fù veduta in forma di Colomba volar al Cielo.

Lodi.

L'amore di queste non si ferma trà loro medesime, ma amano anc r, in estremo gli huomini, perche tutto il giorno le vediamo tra le Case de' particolari tanto domestiche, che mangiano, quasi amici Comensali, alla stessa tauola, ò di ciò, che se gli porge. Il figliare nelle stesse stanze, oue dormono li suoi Padroni cari, è segno di grandissima confidenza, & amore, e perche questo lo fanno sotto qualche scabello, ò banca, perciò sono chiamati Piccioni sotto banca.

Ne il sapere, che da gli Antichi fosse finto, che le Colombe tirassero il carro di Ciprigna, può portar dubbio dell'incontinenza di queste, perche l'abbondanza, che in Cipro è di questo animale, fu causa, che così si fauleggiasse. E se pur si vede dipinta tal volta in seno à Venere, non è altro, che vn segno d'amore, e di fecondità; ouero forsi in vn Colombo maschio si vede denotar il di Venere geloso marito, essendo tale il Colombo, e contro ogni ragione, peroche ingelosito,

per-

percuote la Colomba, la spinge, mal tratta, e lei patiente ad ogni ingiuria, lo vince, e rende amoreuole (serue per essempio alle Donne buone, in tal maniera trauagliate) poiche poco dapoi pacificato, l'accarezza, la calca; e secondo la curiosità d'Aristotele, auanti il coito la bacia ogni volta, fuor della quale occasione le femine non si lasciano baciare. Plinio vuole, che li Romani molto si dilettassero dell'amor di questi. E Marco Varrone dice, che fossero in tanto prezzo, che auanti la guerra Pompeiana si vendessero 400. denari il paio. Et al tempo di Colomella valessero quattro milla denari il paio.

Dal vicendeuol modo di questi in gouernar li Polli, possono li Padri, e Madri di Famiglia imparar di crescere con egual peso la lor prole, perche veramente in questo li Colombi sono diligentissimi, e particolarmente li maschi. Aristotele dice, che il maschio spruzza con sale, ò terra salata nella bocca de' Piccioncini, per allettargli al cibo; quindi è, che volontieri habitano vicino a' fiumi, oue quella crosta, ò superficie di arena, ò lezzo crepato, che hà del salmastro, ritrouano. Ateneo vuole, che questo atto d'esser spruzzati in faccia dal maschio, sia fatto per difenderli dall'affascinatura. Plinio dice, che il maschio castiga la femina neghittosa nel gouerno de' communi figli. Molte altre singolari qualità, che delle Colombe si narrano, per la desiderata breuità tralascio, solo racordando la meditatione di queste, da Isaia significata; Così chiamerò, e meditarò, come Colomba, & altroue; Come Colomba mediante gemerò; nel qual atto volteggiando il collo contro il Sole, rappresenta mirabil varietà di colori, onde il Tasso.

Così piuma tal'hor, che di gentile
Amorosa Colomba il collo cinge,
Mai non si scorghe a se stessa simile,
Ma in diuersi colori al Sol si finge;
Hor d'accesi rubin sembra vn monile,
Hor di verdi smeraldi il lume finge,
Hor insieme gli vnisce, e varia, e vaga
In cento modi i riguardanti appaga.

Vtili.

Ma venendo ad altri vtili delli Colombi, col sangue cauato nel detto modo d'ammazzarli, s'adultera il muschio; questo sangue si fà condennare nel Forno, ò al calor del Sole, poi stemperato con acqua rosa, di nuouo si fà rasciugare; Indi misticato con la quarta parte di muschio buono, tutto diuenta, e pare perfetto muschio. Oltre le narrate qualità della Colombina sappiasi, che ingrassato con questa le radici de gli arbori, e massime de' fichi più presto, & in maggior quantità li frutti producono, e da' vermi li difende; E Plinio dice, che con sterco Colombino, e Porcino si medicano l'infermità de gli arbori. Nel quarto de' Regi si legge, che nella fame, & assedio di Samaria vendeuasi quattro Scudi vna misura di Colombina, per salarne, come vuole Flauio Gioseffo, qualche altro cibo d'herba, ò d'altra materia insipida. La stessa Colombina, misticata con farina d'orzo, serue a' Rustici, per far venir à capo ogni tumore nella lor personato. Serue parimente macerata in vino, per far buon color nella faccia, ò altro luogo, oue con quello si lauerà. E Plinio magnifica la carne fresca de' Colombi

Medicina.

per

per eccellente rimedio contro l'offeſa de' Serpenti. L'Aldrouandi dice, per ſecre-
to dagli Egitij hauuto, che quelli, che mangiano Colombi non poſſono morire di
peſte, e che però quando ſi ſentiua fama di contaggio, con ſola carne di Colombi ſi
preparaua cibo a' Regi. E Plutarco narra, che Catone Cenſorino gouernaua gli
amalati di caſa ſua con carne di Colombi, & Anitre. Vna ſola mala qualità tro-
uo ne' Piccioni, cioè, che ſono abbondanti nella ſtagione eſtiua, e pure per la cali-
dità ſua naturale ſono più à propoſito il Verno, e per i Vecchi, e per li di poco ca-
lore; ſi come ſi deuono ſchiuare da' giouani, e calidi, e particolarmente dall' vſo
della ſua teſta; ſi corregge queſta calidità col cuocerli con agreſta, ò altro accido.
Hò tralaſciato il parlare di Colombi ſaluatici, hauendo penſiero, col trattar della
caccia, dir d'ogni fera; de' Colombi furno cantate molte altre qualità in queſti
verſi.

Vola in ſchiera il Colombo, e và veloce,
Intorno à l'acque ſi traſtulla, e gode,
Non hà fele, e con l'arme ſue non noce,
E par, che pianga, ſe cantar ei s'ode;
Gli altrui figli nutrir s'affanna, e coce,
E di verace amor merita lode,
Per ſuo cibo raccoglie i grani puri,
E per ſuo nido elegge i forti muri.

Delle Galline

In quella Corte, oue ſono Galline, non ci ſi può ſtar con politezza, non ci ſi può
dormir con quiete, non vi ſi può tener Vaſi di fiori, ò altro ſeminato, perche con
raſpo, con canti, e romori intempeſtiui, e con ſterco diſturbano ogni coſa, ma
non ſi può hauer il miele ſenza faui, il latte ſenza ſiero, e l'vua ſenza acini; con-
ſidera il biſogno, che hai d'oua, e polli; conſidera l'vtile, che ne caui; conſidera la
dilettatione nella loro bellezza, e domeſtichezza, e vedrai, che li ſudetti diſturbi
ſono acini con la bontà del vino; cera con la dolcezza del miele, ſiero con la ſoa-

Qual debba eſſer' il Polaio.

uità del latte. Per cuſtodir le Galline habbi preparato in vn canto della Corte, ò
vicino la Caſa del Cuſtode vna ſtanza alta da terra trè piedi, acciò, che cani, e vol-
pi non così facilmente ci ſaliſcano, oltre, che le Galline ſono nemiche dell' humi-
dità. La ſua grandezza viene inſegnata dal modo, che da' Contadini ſi prepara
ſopra il Forno, e con buona Economia, perche ſecondo Coſtantino Ceſare, oltre
il caldo, amano le Galline il fumo. Queſta ſtanza però puoi ampliare, e diminui-
re ſecondo la quantità delle Galline, che voi tenere. Per vn' anguſta porticella
ci ſi poſſa entrare, & habbia poco lume da due feneſtrine non più grandi, quanto ci
poſſa capire vna ſola Gallina; queſti ſi poſſano chiudere, e la porta con chiaue, per
difeſa de' Ladri, Sorghi, Gatti, Faine, Volpi, Martori, Serpi, e ſimili. Auanti li
ſudetti feneſtrini ci ſiano ſcalette, ò tauole, ò perticoni, quali porgano comodità
alle Galline d'entrarci; ſia volta queſta ſtanza à mezo giorno, con vn portichetto
auanti, e contiguo, per gouernarci ſotto le Galline il Verno, ſotto il quale ci ſia
arena, poluere, ò cenere, acciò le Galline vi ſi poſſano ſpoluerare. Dentro queſta
ſtanza ſia bianca, bene con calce, e geſſo incroſtata, e vicino a' traui chiuſa, acciò
che per qualche buco vicino à quelli non entraſſe vno de' ſudetti animali nociui;
il luo-

Il luogo da dormire le Galline sia vn craticcio fatto di pertichette minute, tessute rare, trà più grosse, conficate in trauicelli; fassi star sospeso al soffitto, in vn canto, à meza l'aria di detta stanza e di questi craticci, ò pollai, se ne dourianо hauer almeno due da mutargli ogni mese, per liberargli da cimici, e pollini; Ne' canti attorno detta stanza, ne' luoghi più scuri, se gli accomodano ceste con paglia, per dar comodità alle Galline di farci l'oua, nelle quali si pongono oue guaste, ma sane di guscio, ouero oua di marmo, ò gesso, onde Giuuenale disse.

Grandia præterea tercoq; calentia fœno,
Oua adsunt ipsis cum matribus.

E questo fassi, sì per dar'ad intendere à quelle semplici, che siino le fatte da loro l'antecedente giorno, come perche se si volessero assuefare à mangiarle, come tal volta accade, con queste oua dure se ne disusino; A questi nidi spessissimo si deue mutar la paglia, per la ragione di tener netto il pollaio; Vicino à questa stanza ci vuole acqua chiara, della quale mai dourebbono hauer penuria; Sotto questa stanza si può preparar sito per dormirci l'Anitre, & Oche, ben chiuso, con poco, ò niun lume, e facci letto con paglia, perche queste dormono volontieri sù la terra piana. Aggiustato il pollaio nel sudetto modo, nel voler principiar à trattar de' Pollami, mi s'offre l'antica controuersia, qual fosse prima; l'ouo, ò la Gallina; ma lasciamo la risolutione di questo ad altri. Io dall'ouo principiarò, non già per adherire al primato di questo, ma perche essendo ritrouato il Prouerbio del ludibrio di quelli, che con longa diceria cominciauano à raccontar la guerra Troiana dall'ouo; da cui si fauoleggiaua fosse nata Elena; vorrei hauer questo Prouerbio per le mani nel discorso dell'oua, qual mi si prepara alquanto diffuso.

Dell' ouo.

La parola d'ouo in greco vuol dir Solitario, perche le Galline, come hò detto, lo fanno volontieri in luogo scuro, e remoto; Il meglio ouo, che sia, sarà quello della Gallina, perche per eccellenza, con la denominatione d'ouo, questo s'intende; L'ouo è cibo per sani, & ammalati, per giouani, e vecchi, e serue in tutte le stagioni; secondo latte de' fanciulli, gagliardia d'Huomini, sostegno de' vecchi; gusta il Palato senza offesa de' denti, e non aggraua lo stomaco; è cibo, e beuanda, onde si può dire, che per far da mangiare ci vogliono trè cose, ouo, ouo, ouo, con poca spesa si compra, con meno si cuoce, poiche le oua da bere (che sono le Sorbiles de gli Antichi) da alcuni calde, di poco nate, senza cuocerle si beuono, e se pur si vogliono riscaldare, ogni poco fuoco le fà sudare la seconda volta, quale dalle freschissime si deue aspettare. Questo sudore, mirabile quanto il vero balsamo, riempe, & appareggia le cicatrici della faccia, ò altra parte del corpo, quale per qualche offesa fosse restata ineguale all'altra pelle, che senza fuoco ancora si cuoca con l'agitatione gagliarda d'vna fionda, la causa del calore, che viene dal moto non ce lo fà parere impossibile, e Plinio dice, che li Cacciatori Babilonici con fionde cuoceuano l'oua. Per seruir l'ouo non s'apparecchia tauola, facendo egli vfficio di piatto col guscio, e secondo Ateneo, li Persi con vn guscio d'ouo, che d'oro haueuano fatto; si seruiuano per coppa. Non è viuanda la più monda dell'ouo, difeso da ogni sporcitia dalla sua veste, e se pur con sale si condisce, quello, che lo deue mangiare, con le proprie mani si serue.

Lodi.

Virtù del sudore dell' ouo.

L'Ouo

Vso in cibo, e sue qualità.

L'ouo è cibo sanissimo per sospetto di veleno, e si come gli Antichi cominciauano il pasto dall'ouo, e forniuano con mela, onde ne venne trito Prouerbio, ab Ouo ad Poma, *così io principierò dall'ouo, qual freschissimo cioè di poco nato, nel guscio mezo cotto, si beue, ò si sorbisce; Vsasi per ordinario auanti pasto, e per riparare alla putrefattione, alquanto si sala, e ci si piglia dietro vn bocconcino di suppa di vino, ouero se si potesse, si pigli solo il rosso, come più difficil da corrompersi, per la maggior calidità, che contiene, perche il bianco dell'ouo è di natura simil' al latte, & è proprio il latte di Gallina, qual pare tanto difficile à ritrouarsi. L'ouo deue esser di Gallina giouine, grassa, negra, calcata dal Gallo, pasciuta di grane, e pane, non d'herba sola, si come si dice, che vorriano esser longhe, perche nella longhezza dimostrano la fortezza del calore; nella picciolezza si conosce, che sono di Gallina giouine, e feconda, & alle di poco nate, è più difficil la putrefattione, onde si dice.* Quod bona sint oua, paruula, longa, noua.

Sorbile.

In questo stato l'ouo è di somma perfettione, per esser di moderato nutrimento, non aggraua lo stomaco, gioua a'mali delle fauci, alla tosse, fà buona, e chiara la voce facilita i parti alle Donne, allarga il petto, prouoca il sonno, e moue il corpo, e però fù detto.

Mollia pectus alunt, raucam sedantia tussim,
At durata minus, nec diuturna placent.

Et il lor'vso è ottimo per vecchi conualescenti, e niun'altro cibo è più à proposito per gli ammalati, e per sani di questo. Deuesi però per qual si voglia occasione guardar dall'ouo vecchio, cioè di molto nato, come mal sano, e di facile putrefattione, che fù denotato in questi versi. Putribus ex ouis pessimus exit odor.

Sperdute.

Ne questo, ne altr'ouo deuesi mai mangiare con pesce; Sono ancor d'ottima conditione le sperdute, quali fuor del guscio si cuocono poco, facendole cadere in acqua bollente, ouero in latte, ò in vino, ò in butiro, e si seruono ancora con sugo d'agresta, ò di melangole, e se bene s'vsa, non mi piace l'accompagnarle con zucchero, e di queste si serue per coprirne la suppa loua, nel primo libro notata, e per regalarne altre viuande lesse. Queste chiamaronsi già Tremole, *à differenza delle sopradette sorbili, delle quali fù detto.*

Oua magis vires augere trementia possunt,
Et melius stomaco sorpta venire solent.

Rompesi ancor l'ouo crudo, come si fà, quando si voglia bere, e riuolto sopra vn'infuocata pala, vi si lascia cader col guscio attaccato, e perche resta per appunto, come vno di quei bolledri, non del tutto cresciuti, e perfetti, che ritengono col bianco coperto quel rosso, qual poi perfetti manifestano, però chiamasi ouo in foggia di bolledre.

Toste.

Nel guscio si cuocono ancora l'oua toste, viuanda, che da ogn'vno si sà preparare, ma di difficil digestione, queste monde, e fritte con pepe ammaccato, e sale sopra, fanno gustoso crosto. Queste spaccate si seruono in insalata; & à queste spaccate pe'l longo si leua il rosso si mistica con ricotta, cacio, pignoli, & vua passa, e si tornano à riempire. Ouero pesto nel mortaio si mistica con pignoli stati à molle in acqua rosa, zucchero, sugo di limone, vn poco di serpillo, pepe, cannella,

& al-

& altri rossi d'oua non cotti, e di questo riempito il vano dell'ouo, si cuoce fritto in butiro con diligenza, e se della sudetta compositione auanzerà alcuna parte, questa si mistica, e stempera con agresta, ò sugo di naranzi, e zucchero, e se ne serue quasi per salsa da seruir sopra le stesse oua ripiene, calda però. Con oua toste spaccate si copre vna suppa di pane abbruscato, bagnata con latte d'amandorle, ò pignoli, zucchero, acqua rosa, e cannella in poluere. Il rosso dell'ouo cuocesi in zucchero, e quando è duro serue per regalo d'altre viuande; fuori del guscio si cuocono in vn tegame di rame à posta fatto, con molte concauità, in ciascheduna delle quali si pone vno, ò due oua, e chiamansi cotte à occhio di Bue, dalla similitudine, che di quello hanno. Cuoconsi ancora in vn tegame, ouero in vn piatto, con poco fuoco, acciò non vengano toste; si friggono l'oua nella padella con butiro, ò strutto, regalate con mentuccia, agreste, e petroselli, e di questo modo di cuocerle fù inuentore Cicasbo Caldeo. Si friggono l'oua in zucchero bollente, e sono rare; sono però l'oua fritte più mal sane, che con altra cuocitura; onde vi fù, chi disse.

Ripiene.

Nel tegame.

Fritte.

Frixa meis nolim contingere plurima venis.

Fassi vna viuanda detta con nome Spagnuolo, da' quali viene, Oua miscida; Quando il zucchero chiarito bolle lentamente, se gli pongono dentro rossi d'oua fresche ben sbattuti, con vn poco d'acqua, passate per setaccio, e nell'atto dell'arriuare nel zucchero, sbattendole, vi si fanno cadere à filo, finge col mezo d'vn'imboto, col buco di sotto stretto, quanto vn'ago, ò subito entrate, in fila già cotte si cauano; ponendole in monticelli, ò sopra crostini si seruono, ò si finge vn fonte viuanda Regia, che consiste molto in saperla fare.

L'oua arenate si fanno col serbar i rossi di dodeci oua ne' gusci, e le chiare misticate con sei bicchieri di latte fresco, e sbattute assai, si passano per panno raro, poi poste in vna cazzola, ò pignatta vitriata, con vn poco di sale, meza libra di zucchero, oncie quattro di butiro, si fanno cuocere à lento fuoco, sempre maneggiandole con cucchiara, e quando siano, come brodetto spesso, si pongano in tegame, ò tiella onta di butiro, e sopra questa si compartono i dodeci rossi d'ouo serbati ne' gusci; e s'auuerta, che non si tocchino, & il tutto cotto con poco fuoco sotto, e sopra, seruasi caldo con acqua rosa, e zucchero sopra.

Arenate.

D'oua fannosi poi infinite frittate. Li Fiorentini con due oua fanno tre frittate à merauiglia tanto larghe, quanto sottili, e trasparenti; tanto gustose così semplici, quanto regalate di zucchero, e cannella, riuolte come le cialde, e seruono per regalar diuerse viuande; cuopronsi ancora queste frittatine di rossi d'oua dure, triti con mani, pignoli ammaccati, vua passa cotta in vino, zucchero, e cannella, e chiamansi Canoncini ripieni; queste poi inuolte nel sudetto modo, si riuolgono in vn'altra simile sudetta frittata, poluerizata di zucchero, e cannella, e chiamasi frittata doppia. Fannosi ancor frittate ripiene con cappari, code di gambari, condito, vua passa, pignoli, zucchero, cascio tenero in fette, cannella, e pistacchi, e delle dette picciole sottili, coperte della sudetta compositione, si sourapongono cinque ouero sei, l'vna sopra l'altra, poi con vna frittata ordinaria si coprano, & inuolgano.

Frittate diuerse.

Con ostrighe fritte, ouero cappe grosse, tartuffi, ò prugnoli, fannosi frittate buone; quali cose s'aggiungono ancora alla sudetta frittata doppia, & i giorni da

grasso,

grasso, in luogo di code di gambari, s' vsa midolla di Bue, animelle di Vitello, ò Capretto cotte, granelli, e creste di pollo, già fatti in bocconcini.

Fannosi frittate di varij colori, col rosso solo dell'oua si fanno gialle, con la chiára sola sono bianche, con vn poco di sugo bieta, ò petroselli si fanno verdi, con vn poco d'acqua, oue sia bollita, ò spremuto la carotta, la parte però esteriore, si fanno rosse, e con diligente cura queste varie s'vniscono nel piatto, e se ne fanno Armi, chiudendo le commettiture con vn pennello bagnato nell'oua de' colori sudetti, e poi, ò col testo tiepido, ò alla bocca del Forno s'asciugano, con questo modo si formano animali, ò s'allude all' impresa di qualche Conuitato. I Lombardi misticano con l'oua cascio, e ricotta, e fanno frittate grosse quattro dita; li Rustici fanno frittate d'oua, misticate con herba Santa Maria assai buone.

Nell'oua sbattute si misticano pignoli stati à molle, e dapoi ammaccati, tartuffi cotti sotto la bragia, mondi, e tagliati in fette, e queste si gettano nella padella, oue siano soffritti in butiro petroselli, e menta triti, e se ne faccia frittata, qual seruesi con sugo di melangole, sopra, ouero agresto, e zucchero; non hauendo butiro, si fà frittata in acqua in questo modo. Le oua sbattute con vn poco d' acqua, ò latte dentro, si collano con panno raro, poi si gettano nell'acqua bollente, oue con prestezza con la cucchiara si raccolgono, e riducono in forma di frittata, quale si leua presto, acciò non indurisca, gettata l'acqua, e ponesi à sgocciolare sopra vn panno lino. A Bologna hauendo riguardo à mantener l'oua, ò la frittata assai morbida, subito poste nella padella, con la continua agitatione di quella, ci fanno incorporar molto butiro, & iui mentre le riducono alla grossezza di mezo dito, poco le cuocono, e così calde tenere le seruono.

Fannosi frittate rognose, cioè di presciutto, ò spalla, ò ventresca, ò gola di Porco salato, tagliata à dadi dentro, ouero d'animelle. I giorni di magro, in luogo di questi, ci si pongono alici, ò tarantello, ò cipollette tenere già fritte, ò code di gambaro, cime di sparagi, torci di carchioffo teneri, di prima cotti, ò fritti.

Oua tenere.

Fannosi ancora l'oua tenere assai gustose, ma nel mangiarle bisogna star con loro, cioè lasciato ogni viuanda, mentre quelle sono in stato di tenerezza gustosa, attenderci. Queste molto ben sbattute, con vn poco di cascio di Parma grattato dentro, e sugo di melangola, ò d'agreste in vn tegame assai caldo, oue molto butiro bolla, si gettano, con vn cucchiaro continuamente si stacca dal tegame quella parte d'oua, che per il calore vi s'attacca, e questo seguitasi fino, che siano ridotte come gioncata, che paiano fauetta, poi subito, prima che di più s'insodiscono, si seruono, e magna.

Ouo grosso quanto il capo.

Puossi far vn' ouo grosso, come il capo d' vn' Huomo, in questa maniera; Appartasi il rosso di 25. oua dal bianco, e ciascuno da per sè si dibatte molto, si come il guscio di queste si pesta in vn mortaio, e setacciato à parte si conserua; Il rosso ben sbattuto si pone in vna vessica, qual chiusa in caldaia d'acqua bollēte, si fà venir tosto, leuatone la vessica, il rosso che ne resta si pone nel mezo d'vn'altra vessica molto maggiore, in cui sia già tutto il chiaro sudetto ben sbattuto, e questa chiusa, con auuertenza, che resti nel mezo à dette chiare il sudetto rosso, mediante vn poco di filo, ponesi col sopradetto modo in acqua bollente ad indurire, e leuatone

ne ancora questa ultima vessica resta l'oua toste, e bianco dà faruisi il guscio con le poluere sudetta misticata con altro chiaro d'ouo, col mezo d'vn pennello, mentre stà esposto à lento fuoco.

L'ouo sano posto in aceto diuenta di guscio tenero, come le abortiue, in maniera tale, che facilmente entra in vna caraffa grossa, quanto vn pugno, col buco largo quanto vn dito, come c'è dentro con acqua fresca, ritorna nella pristina forma, ouero col farlo cuocere alla vista del fuoco, questo con frutta, per merauiglia portasi in tauola. Con pan grattato assai si mistica ouo, & vn poco di cascio, poi à poco à poco se gli aggiunge brodo caldo, sempre misticandolo: Indi fattolo bollire à lento fuoco, chiamasi minestra d'oua, qual nome s'approprierta più comodamente à quella minestra, che d'oua solo ben sbattute in tepido brodo, lentamente cotte, chiamasi Viuaiola. Con oua sbattute, misticate con agro, fassi brodetto da coprire ogni suppa, e ligare ogni viuanda. L'ouo si pone in ogni minestra d'herbe (fuor che ne cauoli) qual senza agro chiamasi stracciato. In quante minestre poi, & altri mangiari si ponga l'oua, si è già detto, e dirassi oltre l'esser tanto noto, che è frustatorio il ripeterlo. Il rosso dell'ouo chiamasi ancora Vitello dal dar la vita, si come per esser fatto quasi col torno lo chiamano il torlo; L'ouo, quasi piccol mondo, racchiude tutti gli elementi; il sudore mostra l'Acqua, il guscio la Terra, il bianco l'Aere, & il rosso il Fuoco.

Oua in vna caraffa.

Minestra d'oue.

Brodetto, ò ligatura, e stracciate.

Picciol mondo

Dapoi, che il gran Colombo hebbe con tante ragioni fatto toccar con mano, che c'era vn'altro Mondo, la cui conquista era facile, ci fù, chi ardì di dire, che lo sapeuano prima di lui, non rispose à questo; ma à tauola con questi arroganti prese vn'ouo, e propose, se ad alcuno li bastaua l'animo farlo star diritto sopra vna tauola; dopo molte proue, da tutti in darno, fù pregato ad esequir lui, quanto haueua proposto; egli rotto il guscio dell'ouo vn poco da vna delle punte, lo fece star diritto sù la tauola, tutti dissero, che haurebbero saputo ancor loro far nello stesso modo replicò egli; E perche non hauete fatto? Poco dissimile l'interesse del Mondo nuouo, hora che hò propalato, e l'inuentione, & il modo, ogn'vno lo sapeua. *Così ancor'io hò detto di molte treuiali viuande dell'oua, quali forse da ogn'vno si sanno; ma tal volta nel caso della cena, ò conuito d'vn Forastiero non souengono. L'ouo è hauuto per felicissimo sogno, secondo Cicerone perche vno col sognarsi, che da certa parte pendeua vn'ouo, iui trouò vn tesoro. Il Puteano narra, che vno lontano da casa sua sognossi, che dal Corriero gli era dato vn'oua, il giorno seguente dal Corriero gli fù reso oro, che dal Paese gli era mandato. Espone l'ouo tal volta il Pollo, senza il caldo della Gallina; leggesi in Suetonio, che Liuia, poi Madre di Tiberio Cesare, con vna Serua tennero, e con mani, e col seno tanto vn'ouo, che nacque il Pulcino, da che presero augurio, che doueua partorire vn Maschio, e fù Tiberio.*

Presaggi dell'ouo.

Narra l'Aldrouandi, che in alcuni Paesi l'oua ne' tiepidi forni fanno nascere, e per mantenergli il continuo calore coprono il forno di lettame nuouo. Il far poi nascere oua nel lettame, e scritto dal Bottero diffusamente. L'ouo hà posto il nome alla figura ouata, ed è meglio l'ouo hoggi, che dimani la Gallina. Spaccasi l'ouo tosto, e leuatone il rosso, in suo luogo si riempe di zucchero, qual posto in

cautina, ò altro luogo humido, trasmette nel piatto sugo di zucchero dileguato; passato per ouo, qual è mirabile contro la raucedine, e per far ritornar la voce perduta. Misticato con chiara d'oua, poluere di calce fresca, e fior di pietra, si fà bitume tenacissimo. Con chiara d'ouo misticato vetro trito, e poluerizato, possi conciare ogni vaso rotto sino li bicchieri. In somma quella casa, oue non hà ouo, si può dir senza capo. Rompesi la testa quel Putto, tagliasi quel Potatore, cade, e slocasi, ò gamba, ò mano quel Cacciatore, e ferito quel Brauo, à tutto senza Chirurgo si prouede con ouo; Si subatte vn neruo quel Cauallo, e prouedi ad humori, che dubiti ci calino nelle gambe, con sangue di Drago, ò terra trita in suo diffetto, misticata con chiara d'ouo, stringendo vicino l'offesa, ò in altra parte, e difendi il tutto; le sourapposta di detto Cauallo sanansi con applicatione d'ouo tosto, con sopra pepe; l'vnghia riscaldata, ò per poluere, ò per caminare, ò correr sferrato, con oua fresca si ritorna; sono infiniti gli vtili di questi, si come non si possono dire à pieno le sue rare qualità.

Necessità d'ouo. Medicina.

Quello, che à quasi tutte le cose è di maggior perfettione, all'ouo solo è capitalissimo nemico, il tempo, poiche cominciando à deteriorare sino alla putrefattione, subito nato sempre perde, e però per conseruarlo nel freschissimo stato si pone sino all'hora di magnare, subito nato in neue, ò in acqua di fonte fresca. Il fare star l'oua in salamoia hore 24. si conseruano assai, ma il farle star nel Sole, da lui vengono le sue interiora diuorate, & annichilate; Il Verno si conseruano in paglia, l'Estate in semola, ò in faue, meglio in miglio, mà ottimamente in farina, le nate circa li Pienilunij di Marzo, & Agosto, sono dalle nostre Donne radunate, e conseruate sane per assai più tempo dell'altre.

Varietà d'oua.

Il considerar lo stile della natura, qual con mirabil varietà in tutte le creature hà reso bellissimo questo Mondo, m' hà fatto con esperienza cercare trà centinaia d'oua se sia vera l'opinione di molti, che l'oua trà loro siano similissime, & indifferenti, & hò ritrouato di queste altre rotonde, altre longhe, quali son meglio, e per mangiare, e per far nascere, perche queste espongono maschio, e con Oratio.

Longa quibus facies ouis erit, illa memento,
Vt succi melioris, & vt magis apta rotundis,
Ponere namq; marem cohibent calosa vitellum.

E' accettato ancor dall' esperienza, si come dalla consideratione ancora nella forma longa, trà loro differenti gli hò trouati, perche a tre hanno molto corpo, altre sono più minute, altre sono candidissime, altre cinericie, altre senza macchia, altre picchiate, ò sanguigne, altre col guscio liscio, altre rugose, le quali alcune l'hanno nella parte più ottusa, altre nella parte più appuntata, altre hanno certi segni, quasi gessò, altre ne sono libere, altre hanno il guscio duro, & altre tenere, & hò conosciuto Donne, quali col veder vn' ouo hanno detto esser della tal sua Gallina, tal differenza a' prattichi è nota. Dell'oua alcune hanno vn rosso, altre due, delle quali c'è stato, che hà detto se si pongono sotto la Chiozza, ne nascono mostri, e secondo Pierio Valeriano ne' Macedoni, vna volta se ne posero 18. e ne nacquero 36. Pulcini, da noi però queste non nascono, si che da tante varietà non mi pare, che la natura con queste sia stata partiale, ò matrigna.

L'ouo in fine non toglie la virginità, perche nasce senza coito, e si partorisce senza dolore, anzi cantando. Di queste oua nate col Gallo, se ne pongono sotto la Gallina à nascere, ò 17. ouero 19. ouero 21. trè, ò quattro giorni solamente nate, & altri tanti giorni dopo il Plenilunio de' mesi di Marzo fino à Settembre, comunemente perche se pongano ancora di Genaio, & Febraio, acciò nascano à Luna, che sia vicino ad esser piena. Costantino Imperatore conseglia il poner trà la paglia in questi nidi vn chiodo, per diffenderli da qual si voglia vitio. Queste in capo à 21. giorni espongono li Pulcini, quando non siano chiare, ouero infeconde, quali contro il Sole benissimo si conoscono, scorgendosi nelle buone certo scuro rossiccio; le triste appariscono chiare. Deuonsi tal volta l'oua misticare in maniera, che quelle di sotto venghino di sopra à participar ancor esse del calore, si come la Chioccia si deue gouernare ogni giorno, acciò non muoia di fame, ouero per cercare il vitto non lasci raffreddar l'oua. Queste nate per due giorni, con la madre, sotto vn corrigo, ò gabbia grande di vimine tessuta, al Sole, senza mangiare si tengono, ouero Vermi nati in sterco di Bue, ò d'Asino se gli danno. Altri al Sole sopra il lettame li pongono; Indi con miglio, ò panico si gouernano, e con cura se venissero arie fredde, & humide, tenergli con la Chioccia in luoghi caldi, & asciutti; si deuono ancor difender da vccelli rapaci, quali gl'insidiano, onde l'Ariosto.

Modo, e tempo da poner l'oua sotto la Gallina.

Così rapace Nibbio furar suole
Il misero Pulcin presso la Chiocchia.

Alla prestissima vista de' quali la madre comincia à stridere, allhora la Custode con pertica, con pietre, ò voce s'ingegni di fugar li ladri aerei; Dalla Volpe si difendono con l'appender'al collo del Gallo vn campanello, ouero col dar à mangiare alle Galline il fegato della Volpe. Deue la Gallina per couare esser grande, braua, e mansueta, si come per far'oua deue esser mediocre, amoreuole di color negro, ò rossiccio con occhi grandi, con cresta diritta, e rossa, con le dita dispari, il capo grosso, & esser di buona razza. A questa per fargli far'oua assai se gli dà orzo cotto in acqua melata, miglio, ò panico, & vna Gallina vaga gouernasi con due bicchieri d'orzo il giorno; mà meglio di tutti crea buone, e saporite, e molte oua, il pane, e però le croste, in vece di darle a'cani, insuppate in acqua, ò vino, alle Galline con maggior vtile si deuono dare; e se bene le Galline vogliono hauer comodità d'herbe, perche viuono più sane: l'oua però create col pasto d'herbe sole, sono triste; la meno spesa, e lor beneficio è il cibarle con loglio; si fanno ancor couar alle Galline due volte sussequenti l'oua, leuandone subito i Pulcini, e ponendogli alla custodia d'altra Chioccia, ò Cappone, ò Gallina d'India, nel modo, che si dirà; mà volendosi replicare questa couate, bisogna auuertire, che la Gallina sia gagliarda, e di buon pasto, perche tal volta di debolezza se ne muoiono, si come trouatone vna auida nel mangiare, se gli può ancor trè volte sussequenti sottoporre l'oua, & i Pulcini, come hò detto, sottoporre ad altra, ouero vn Cappone, al quale se gli leuano le penne della pancia, e petto, poi si pone sotto vn bigoncio, ò luogo oscuro, e stretto, con Pulcini di poco nati, i quali naturalmente cercano nascondersi sotto l'ali del Cappone, non discernendolo dalla madre, e quello non gli scaccia per il beneficio, che da' Pulcini caua di tener calda quella parte, che per

Qual debba esser la Gallina.

esser priua di piume, sente fredda, a per questo piglia amore à i Pulcini, li conduce, e gouerna, quanto la Chioccia, e meglio. Dicesi, che di prima vennero in Italia da vn'Isola del Mare Ligusto, detta gallinaia, con quali empitosi questa Prouincia, se ne popolorno la Francia, e la Germania, quali le chiamano Lombarde, come venute da tal Paese. Altri vogliono, che si chiamino da greco vocabolo Calos, perche queste di ciò, che porge la paglia si viuono. E però certo, che il primo, che cominciasse à chiuder questi vccelli fù M. Lelio Strabone, e fù in Brindesi.

E il Gallo horologio de' villegianti, posto al mondo per eccitare i viuenti dal sonno all' opra, chiarifica col canto la più oscura cosa à sapersi, che è la meza notte, annuntia la sorgente aurora, onde Martiale.

Cristatæq; sonant vndiq; lucis Aues.

E Virgilio: Excubitor diem cantu patefacerat ales.

Et Ouidio: Non vigil Aues sibi cristati cantibus oris.

Non vuole, che il Sole si leui senza nostra saputa, e mentre col canto c'impara il mezo giorno, guarda spessissimo il Cielo, cosa non costumata da brutti, per lo che anco astrologia dell' Agricoltore si può chiamare tanto più, che col vespertino sollecito, & intempestiuo canto dinota futura pioggia, e se con battimenta d'ali, e cucurito sommesso, e rauco, s'ode la notte, ò al principio dell' alba strepitare, denota grandine; Lo stesso presagia, se per sorte cantasse la notte più presto del solito. Se le Galline cominciano nell' entrare dell' Autunno, conforme il naturale costume del capo à gettar le penne, presto deuesi seminare: se dalla coda, tardi; se il Gallo per tempo piouoso sollecita il cantare, denota presta serenità. Col continuo canto fù presagio il Gallo della vittoria de' Tebani, contro Spartani, e con ragione, perche egli stesso dopo, che hà superato il nemico canta; E li soperstitiosi Romani con l'auspicio de' Galli ogni cosa principiauano, Plinio n'è relatore. Mà se le Galline saranno mute, il Gallo non canta; e se bene il Gallo non si frequenta ne' cibi per la sua gran calidità, e durezza, in ogni modo s'vsa per medicina de' vecchi corrobora il calor naturale, oltre che rompe la ventosità, & i dolori colici, e moue il corpo. Se nella bellezza stà parte della delitia, il Gallo è la maggior delitia del Mondo. Ritrouandosi il douitiosissimo Cresso sopra il suo regal soglio, ornato di porpora, coronato di diadema, circondato da Satrapi, in maestà grandissima, quasi tumido di vanagloria interrogò Solone, se mai haueua veduto la più bella cosa, rispose il Sauio, il Gallo è più bello di te. La brauura del Gallo non hà pari, mentre intimorisce, il timor de gli animanti, il Leone; Et in Pergamo era spettacolo Regio il veder la brauura de' Galli insieme combattenti, quanto de' gladiatori; & il Beroaldi dice, che questo spettacolo costumasi hoggidì ancora in Boemia. Mà che più? non hebbe egli ardire di rimprouerare à Pietro il fallo? e per amor delle Galline non espone egli la vita con coraggio contro ogni animal feroce? Ateneo scriue, che vn Gallo amò in estremo vn Coppiero del Rè di Britannia Nicomede, chiamato Secondo; quelli Antichi, che nutriuano le centinaia di Galline, ad ogni dodeci prouedeuano d'vn Gallo, hora che si contentano di circa 20. Galline per ciascuna Corte, vogliono, che li basti vn Gallo, quale deu'esser di mediocre grandezza, per esser più comodo per le Galline, di piuma nera, ò rossiccia, di ca-

Presagio.

Qual debba essere.

di capo grosso, di becco torto, di cresta vermiglia, e dirittá, mà semplice, perche per tagliar le doppie à figli, quando si castrano, troppo patiscono, deue hauer l'orecchie bianche, e grosse, gli occhi neri, e rilucenti, le barbe longhe, il collo alto con penne variate, il petto largo, i piedi grossi, le vnghia robuste, e forti, e massime gli speroni, le ali grandi, la coda alta, con le cui penne tocchi il capo, camini con alterigia, e superbia, innamorato delle Galline, quali difenda da ogni insulto.

Scielto queste per vso delle Galline, gli altri, ò si mangiano, ò si castrano per ingrassarli, e se bene anticamente con ferro focato gli brugiauano le reni, hora con meglio modo praticasi, aprendogli dalla parte da basso la pancia, con destra auuertenza di non toccar le budella col coltello, tanto, che vi si possa porre vn dito col quale ne leuano li testicoli, ò granelli, poi l'offesa si cuce con filo, nel qual'atto se gli tagliano ancor la cresta, e barbe, perche in ogni modo si seccano se gli si lascıano, per questa attione dicõsi Capponi, in Latino Capus, *cioè* Testibus captus, *in quella guisa, che vn pazzo dicesi* mente captus, *mà forsi meglio fù etimologiato, quanto lodato ne'sussequenti versi.*

Quasi capo, il Cappone, ad ogni Augello,
Di gusto à mensa col Fagian contende,
Ma, quando è Gallo, e vigilante, e snello
Col suo canto il Leon timido rende,
E d'elmo armato, e di cimier più bello
E con liurea di variate bende,
A l'opere ciuili, à le rurali,
Messaggiero del dì, desta i mortali.

Del Cappone.

Più non cantano, più non seguitano Galline, ne di loro più teme il Leone, e perche, come hò detto altroue, per questa attione la carne si diminuisce di temperamento caldo, così questi perduto il molto natural calor del Gallo, fassi di mediocre temperamento, nobile honorata, soaue, e gustosa viuanda, e poi sanissima, perche è hauuto per miglior nutrimento di qual si voglia carne, generando perfetto sangue, agguaglia gli humori, fà buon ceruello, eccita l'appetito, gioua alla vista, fortifica il calor naturale, e si conuiene à tutte le complessione, si come in ogni stagione, & il primo, che lo mangiasse fù Melantio Soriano. I Capponi sono sottoposti alla podagra, non i Galli, perche il calore in questi essica l'humidità, il che in quelli diminuito, non può oprare. Le femine se n'andauano libere da questo scherzo, mà s'è cominciato, con aprirle ancor loro nel medesimo luogo, e leuarne con vn ferretto adunco la matrice, à castrarle, ò con molta frequenza, e profitto, perche ingrassano meglio, e più presto, che i Capponi; mà alla prole si porta molto pregiudicio, sono però della stessa sudetta qualità, e forsi megliori per la sanità; Hanno alcuni opinione, che questa sia inuentione moderna; ma Gio. Bruirino Campeggi, Autore di 100. anni dice, che si costumaua a suoi tempi in Francia. S'ingrassa l'vno, e l'altro benissimo ristretti in gabbie grandi, dette Capponaie, posti in luogo scuro, e co'sopradetti cibi, ò con forma di noci sminuzzata ò con quel grano da Farfalle bucato, bollito in vino, ò in acqua melata, ò meglio con farina impastata di mele, ò mosto cotto, onde Martiale, huomo per quanto vedo, prattico di gola, disse.

Modo d'ingrassciarli.

Pascitur, & dulci facili Gallina farina,
Pascitur, & tenebris ingeniosa gula est.

Il nostro Pietro Cresentino con ottimo conseglio insegna, che nelle gabbie ci siano di partimenti capaci d'Vn solo animale, & il gouernarli con formento bollito in acqua, affermando, che con questo modo in quindeci giorni ingrassano, e che tal volta di grassezza si muoiono. Loda ancora il cibarle di seme di ruta capraria, ò Vogliamo dir graliga, forsi, che dalla virtù di quest'herba hauesse pensiero di render la lor carne di qualità contro veleni, ò febri maligne, in quella guisa, che si dice, che la carne de' Polli pasciuti di serpi, applicata a' loro morsi, li sana; li vinaccioli li prohibiscono il far'oua; quando mangiano lupini acciecano; col sugo di porcaccia guariscono; per mangiare Vua, e fichi, e massime acerbi, le viene la pipita, & ancor quando patiscono sete; questa è Vna pelle bianca nella punta della lingua ingrossita, qual con l'Vghia si leua, e la ferita con cenere si sana; il profumo di polegio dalla pipita le difende, massime li Pulcini, e però è bene alcuna volta la stanza, oue habitano, profumare; datogli da magnare lambrusca, ò fiori d'Vua, s'astengono di mangiare l'Vua stessa. Aristotile dice, che le Pollastre partoriscono oua, e ne fanno in maggior quantità delle vecchie, e che ci sono Galline, che fetano due, ò trè Volte il giorno. Afferma l'Vlmo hauer Veduto vna Gallina Padouana, qual faceua due oua in vn giorno, cioè Vna la mattina à buon'hora, l'altro la sera al tardi, mà questo succedeua due giorni della settimana solo.

L'esser prohibito nella Legge Faina il ponere in tauola più d'Vna Gallina per pasto, e questa non ingrassata, è segno, che sino à quei giorni, e s'ingrassauano immoderatamente, e che con troppo abbondanza se ne seruiuano, come pare, che ancora in questi tempi succeda, perche di pasto, che era già de' Trencipi il Cappone, s'è fatto pasto de' Vili, per la ragione della satietà, & abbondanza. Molti ancora si sono ingegnati di farlo più gustoso, saporito, e sano, col poner'in Vna loggia, circondata di reti, vna dozena di Galline, & in luogo di Gallo vn Fagiano; Il Compatriota Francesco Vulpari, Scalco della felice memoria di Gregorio XV. lo pratticaua, seruendosi poi de' Polli per vso di Sua Santità. Altri fatto scielta di Galline nane, quali ancora sono più feconde, le fanno coprire da Vn grosso Colombo, e dicono, che li polli sono d'esquisito gusto. Mà che non hanno inuentato per cuocergli gustosi, e teneri? Li Pulcini di primo pelo, grossi quanto Quaglie, à guisa di fegatelli inuolgono in rete di Vitello, & allo spiedo cuocono. Giunti alla grandezza d'vn Piccione, chiamansi Pollastrini, quali inuolti in carta, ò circondata di fette di lardo, ò impilottati minuti, cuocono arrosto, tanto vuoti, quanto ripieni. Li cuocono ancora stuffati, ò soffestati con piselli, & Vna spina, ouero ripieni, la cui riempitura, oltre le già dette si fà con li stessi loro fegatelli, e ventricoli già cotti, tagliati in bocconcini, mislicato con ouo non cotto, lardo battuto, e finocchio verde, inuolti in foglie di vite vnte, sotto la bragia si sono cotti. Poi li Pollastri, ò Pollastre della grandezza, che si castrano, cuocono lesso, li seruono caldi coperti con Vna delle sopranominate cose, ouero con stessi polli ligati con ouo bagnano quattro fette di pane abbrustcato, quali se fossero senz'osso, ò ripieni, sariano meglio; Possono ancora salpamentarsi, e seruirsi freddi, per lo che sono

Vso in Cucina.

più

più à proposito per gusto, e più sane le Pollastre grosse, dette Pollanche, alle quali si può applicare, quanto fù detto: Est Gallina cibus nulli bonitate secunda. Et in vero la Gallina giouine, che non habbia fatto oua, dà gran nutrimento, genera buon sangue facile si digerisce, & hà mirabile proprietà nel temperar le complessioni humane, & è à proposito per qual si voglia natura. Le giouani, cioè Pollanche, s'vsano l'Autunno, ma le adulte (perche mai le vecchie sono lodate) sono à proposito i mesi di Genaio, e Febraio, e massime, quando grasse sono, per preparsi al fetare, fecondate da assai oua; Formiano Messanese fù il primo, che ne mangiase. Seguitano à cuocerli ancora stuffati, e ripieni in intingolo, e senza osso, si cuocono ancora arrosto, ò lardati minuto, ò fagianati, ò ripieni, e ben percossi con lardo infuocato, li fanno far crosta con pane, e zucchero. Queste Galline grasse si possono cuocere non solo ne' sudetti modi; e di più in quelli stessi seguenti modi del Cappone, qual cuocesi lesso, e gli dà buon gusto cotto seco presciutto ventresca, ò mortadella, ò coppa, ò d'altra parte di porco salato, e seruesi caldo da se in bianco, ò coperto, come di sopra, ò con sotto, e sopra suppa, ò con fiori, ò inuolto in rete, acciò resti più morbido, ò tuffato in salsa verde, ò bianca; Per cuocerlo senz' osso, ò ripieno, è necessario subito morto pelarlo senz' acqua, accioche la pelle resti più regente, per poterne meglio leuar l'ossa, già con bastone rotte, e tanto si deue costumare, oue si dice di seruire volatili senz' ossa, si come nel perlessarli, prima che si cuocono, acciò con mano se gli possa dar quella forma, che per leuargli l'ossa hauesser perduta, così accomodato con più delicatezza si cuoce in latte. Il pieno à proposito per questi senz' ossa, sarà carne magra di Vitello piccata, ò latti, ò ceruella, ò polpa d'altro Cappone, midolla di Vaccina, presciutto piccat, ò grattato, pignoli, vua passa, condito, agreste, ouero vua spina, petroselli, fegatelli di pollo, oua crude, formaggio grattato, e spetiarie à bastanza; Si possono ancora empir di creste, ò granelli di pollo, con tartuffi crudi, ouero con ortolani, ò rondoni; e volendolo cuocere arrosto s'inuolge in carta vnta, ò rete di Porco, ò Vitello, lo stesso modo si può tener in altri polli; Deuesi auuertire, che il Cappone sia vero, cioè, che nel castrarlo ci siano stati leuati tutti due i granelli, perche non è di così perfetta qualità; si vede dal capò loro, qual non vuol'esser rosso infuocato, ma pallido; e se col percuoterlo sù la schiena cucurita, non è vero Cappone, si come quando canta. Questo pur senz'osso, vn poco ripieno, entra con vn poco di diligenza facilmente in vna caraffa grande, ò vogliam dire boccaletto, à guisa di quello che seruono per acqua cotta à gli ammalati; dapoi s'épie il boccaletto di buon brodo, e mediante il farlo star in faccia al molto fuoco, iui s'ingrossa, e si cuoce, e se sia tempo di cerase vi si pongono visciole; questo così nel boccaletto cotto si porta in tauola, qual porge a' Conuitati merauiglia, e può seruir per vna cena dubbia, come si dirà.

Cappone sẽz' osso in vna caraffa.

Il Cappone cotto lesso, e salpamentato freddo serue alle prime tauole in varie forme, secondo la peritia de' Credentieri; si cuopre ancor di gelatina, ò tutto, ò la polpa bianca sola, qual sotto quella trasparente fà bella vista. Questo così freddo è la meglio vita, che possa far l'Agricoltore, ò il Cacciatore, ò il Viandante, per esser gustoso, sano, e di niun perdi tempo, e se n'auanza vna parte, ò vna coscia, pol-

Cappone freddo.

poluerizzata di pan grattato, sale, zucchero, si riscalda sù la gratella, e piglia meglio gusto. Puossi ancor pratticare con vn mezo Cappone, ò con vn Cappone intiero spaccato per la schiena, e leuatone quell'ossa, che senza romperlo si potranno; vero è, che se quest'ossa si leuaranno auanti si cuoca, si potrà esequire con più facilità; questo ancora, & ogn'altra parte di Cappone cotto, e freddo, si riscalda nella padella, e seruesi con vna delle salse, per fracassea destinate. A questo così salpamentato segli fanno molti vezzi, lardasi con cedro, ò cucuzza condita, e si poluerizza con poluere di mostacciolo fino, e ponesi in cassa di pasta di qualche basso rilieuo nelle prime tauole. Della polpa in questo cotto lesso, e freddo, se ne fanno polpette, ò pallottine, e si picca minuta, e se fà insalata con vua passa, e pignoli, con rosso d'oua tosto trito, e tramezzato, e di ventricelli di pollo tagliati in fette.

Qual si voglia siuanzo di questo, dall' Economo si può porre in addobbo con aceto, ò vino, che cominci ad inacitire, & iui per qualche settimane si conserua, poi all'occasione infarinato si frigge. Cuocesi il Cappone stuffato, & in intingolo, & in pezzi, & intiero, e ripieno, e vuoto; facendosi stuffato possi inuolgere in vna rete prima poluerizzata di pepe, cannella, e noce moscata; e con vna compositione di lardo, presciutto pesti, cacio grattato, e petroselli, con auuertenza, che nel ligarlo nella rete sudetta resti circondato da questa compositione egualmente, e tanto si può pratticare con le Galline giouani; di più segli può aggiunger seco à cuocere nella pignatta, oltre le sopradette cose, e le già narrate nel discorso de' stuffati, rape perlessate, ò cotte sotto la bragia, fatte in bocconcini, & vn poco di brodo, con amandorle peste inspessito; L'Estate si può regalare d'agresto, ò vua spina, l'Inuerno di prugna; Puossi ancor stuffato, che sia, e cotto il Cappone, coprirne vna suppa, mentre vi sia cotto seco cardi perlessati, ceruellato fino, e che vi sia stato aggiunto brodo per la metà della pignatta.

Stuffato.

Cuocesi ancor' arrosto nello spiedo, ò lardato, ò con crosto di pan grattato, zucchero, e sale, ò fagianato. Cuocesi nel forno ancora, e massime senz'osso ripieno, la cui riempitura in questo caso si può fare con polpa d'altro Cappone, ò di Vitello, carne magra piccata, misticata con vn poco di ricotta, vua passa, e spetiaria. Vogliono, che vn Anguilla grossa cotta nel ventre d'vn Cappone grasso, mentre egli si cuoce arrosta, sia vn mangiar singolarissimo. Seruesi il Cappone nello schidone cotto, alle prime tauole freddo, e per eccellenza della viuanda s' indora con oro fino battuto. Il Cappone non molto cotto arrosto si stringe nel torchio, & il suo sostantioso sugo serue per li ammalati. Della polpa cruda fatta in bocconcini, e sospesa con vn filo à mezo vn boccaletto chiuso di sopra con pasta, acciò non sfiati, e posta à vista del fuoco, se ne caua vn sugo vtile, e di molta sostanza per gli ammalati. Pelasi vn Cappone viuo, e tiensi coperto con saluietta, acciò non habbia freddo, à l'hora del portare in tauola si bagna con penne, ò pennello intinto in miele, sopra quello s'applica pan grattato, come se fosse cotto; Dapoi postogli il capo sotto vn'ala, si scuote per qualche poco di tempo tanto, che imbalordito, quasi dormendo, non si muoua fino, che in tauola sia posto; mediante poi vna semplice puntura, ò poco dopo da se stesso risuegliato, comincia à muouere vn piede, indi ad aprir gli occhi, & in vn subito, con stupore de' Conuitati, fugge per la tauola.

Arrosto.

Cappone seruito viuo.

Pos-

Possonsi far li Polli in pasticcio, ò intieri, ò smembrati, mà non riescono, e però non s'usano; più tosto s'empiono di polpa piccata, ò di polpettine dello stesso, ò misticata con latte di Vitello, & altri regalli di Pollo; De fegatelli di Pollo fassi tutto ciò, che d'altro fegato s'è detto, anzi di più insteccati in bacchetti di rosmarino, ò saluia, ò di cannella intiera, se ne regalano gli arrosti, e possonsi cuocere sù la bragia. Con granelli, creste, barbe, & i sopradetti fegatelli di pollo se ne fanno minestre ligate con ouo, se ne cuopre la suppa loua già detta, se ne fanno intingoli, e se ne possono aggiungere i ventricoli, e particolar regallo se ne pongono ne' pasticci.

Mà ci sarà à cui senza tante cerimonie in vn tegamino, con poco brodo, & agro cotti piaceranno. Questi granelli sono di maggior sostanza, che qual si voglia parte del pollo, e si come non si possono hauere se non quando il Galletto comincia ad vsar con la Gallina, così sono vn poco di qualità calda, qual si corregge seruendoli con agresto, ouero stemperati, cotti che siano, in siero, ò latte. Le creste sono spetie di carne da per se, perche non sono come l'altra carne, nè come il callo, nè come nerui, nè pellicole, nè cartilagine, ma è vn gustoso, e sano mangiare, facile da digerire; E primo Messalino Cotta Figlio dell' Oratore Messalino, faceua vn piattello di queste cotte, tramezate con piedi d'Oca arrostiti. Quanto a' ventricoli vogliono, che siano vtili allo stomaco debole, e Dioscoride insegna il darli in poluere à bere in vino alli di stomaco debole, e massime quello d'Oca, e Bruirino dice, che s'vsa in Francia; I fegatelli di Pollo, oltre il cuocerli, come ogn'altro fegato, cioè in intingolo, ò fritti, ò in pasticcio, ò sopra suppa, ò per regallo di lesso, ò d'arrosto, ò inuolti in qualche delicata rete cotti allo spiedo, si tritano col coltello, e si misticano con carne del petto di Cappone, ò Pollastro pur trita, e se gli aggiugne grasso di Cappone, ò di Vitella, ò di Capretto, pur trito minuto, ouero pezzetti di midolla, Vua passa, pignoli, rossi d'oua, fior di finocchio, ò altra herba odorifera, e di tutto ben misticato se ne fanno assai buone Tomaselle.

Con polpa di Cappone, ò altri Polli si fanno polpette, e vogliono seco misticato, ò grasso dello stesso, ò midolla Vaccina. Con pelle di Cappone si fanno minestre, come di tagliolini. La polpa cotta ben trita minutissimamente, pesta, e misticata con poco pane grattato, e con rosso d'ouo in vn tegame, si fà star à vista del fuoco, quando comincia à rassoddirsi, con mano si sminuccia à poco, à poco, facendolo diuenir millefanti, per minestra. Di Capponi fassi vna viuanda con gran dispendio; tritasi minutamente la polpa sola del Cappone, netta da pelle, e neruetti, & incorporasi con la panna di butiro, che souranuota al latte, cascio di Parma grattato, oua sbattute, Vua passa, pignoli, midolla di Vaccina, specie, zucchero, e con questa compositione se ne fanno polpettoni, quali cuocono nel piatto con strutto buono, & à questi danno forma di Stella Luna, Animali, e dell'istesso Cappone, ò di quelli animali, che fingono, nel qual caso c' applicano la coda, capo, & ali del Cappone, poi la sudetta viuanda nell' imbandire fioriscono con cedro condito, tagliato in fettoline, ouero con pignoli, ò pistacchi, cotta, che sia, sottestata.

Per ammalati, ò conualescenti pesta assai la polpa del Cappone cotto, poi stemperata

peraca con ottimo brodo dello stesso, si stringe, e passa; Indi ligato con ouo, & un poco d'agro, è grata Viuanda, e di sostantia. Leuasi ancora l'ossa di ciascun quarto da per se non cotto, e poi à foggia di bragiola inuolto in lardo, acciò resti morbido, alla gradella si cuoce, ouero assai Vnto, poi poluerizzato di fior di finocchio, con salsa reale, si serue. Sono moltissimi altri modi da cuocer questo animale, ma si come stancomi in dirne tanti, così dubito di tediar il Lettore, oltre che parmi hauer fatto torto alla di lui bontà in hauerne raccontato li sopradetti, quasi che per farlo gustoso habbia bisogno di tant'arte. Vsisi più tosto diligenza in farlo frollar l'Inuerno, col non seruirlo se non sei, ouer' otto giorni dopo la sua morte; l'Estate vno, ò due giorni, non si peli se non quando si vuol cuocere, si peli asciutto, ò con acqua tepida, con mano si liberi da quella ruggine gialla, che hà nel petto, fino che è caldo, altrimente più non si può leuare, pelato si tuffi in acqua calda, acciochè quelle penne, che sono nascoste sotto la prima pelle si possino, manifestate, leuare; si Vuoti con farci poco foro, si laui poco, e volendolo lesso si ponghi in acqua bollente al fuoco, col petto Volto alla china.

Non in tutto sono inutili li Polli fuori dell'vso in cibo, poiche la piuma serue per far letti, e coltre, e la carne calda, di fresca morte, applicata a' morsi di serpe, secondo Plinio, li sana.

Gallina Padouana.

Vedesi vn'altra spetie di Galline più alte, e più grosse delle sopradette, con pochissima cresta, e questa circondata d'vn ciuffo di penna, qual quasi celata li copre il capo, e chiamasi Gallina Padouana; queste per oua son buone, perche ne fanno pochissime, e se bene, come s'è detto, tal Volta c'è stato, chi n'hà fatto due in vn giorno, stanno poi di molti giorni sterili; li Polli però, che di queste nascono sono più grandi, e grossi de gli altri, e credo si pratticariano molto, ma pare, che per causa del freddo in queste parti non allignino; Crederei, che Un Gallo di questi fosse molto à proposito per le nostre picciole, ma seconde Galline, perche produrriano Polli più grandi, e grossi. Secondo la descrittione, che Columella fà delle Galline Affricane, sopra delle quali scherzãdo Martiale col Cartaginese Annibale, disse.

Ansere Romano, quamuis satur Annibal esset,
Ipse suas nunquam barbarus edit aues.

Sono più grandi dell'ordinarie, con piuma russa, con picciola cresta, e pennacchio in capo, il che dà à pensare, che possano esser le Padouane; tuttauia il Calepino vuole, che la Gallina Affricana de gli Antichi sia il Gallo Indico de' nostri giorni, quali con le Meleagridi siano tutt'vno. Il Beroaldi sopra Columella vuole, che le Affricane siino le stesse delle Meleagridi, e quelle, che noi chiamiamo di Faraone. Queste Meleagridi, per quanto si fauoleggia, furno già sorelle, quali mentre dirottamente piangeuano Vn suo fratello morto, percosse da Diana con vna Verga nel capo, si conuertirno in Vccello, e dal nome del fratello così furno chiamate; stante questa fauola potria esser, che queste fossero le nostre Galline Indiane, perche se si considerano queste, non hanno canto, ma Vna lamenteuole, e rincresceuole voce, e quell'impetuosa voce, che li maschi per quel lungo collo cacciano, non somiglia ad altro, che ad Vn gran singulto, per abbondanza di pianto. Ma siasi, come si Voglia, ò che l'vso di queste s'era perduto per l'inondationi de'

Gallo d'India, ò Gallinazzo.

Bar-

Barbari, ò altro accidente, ò che queste modernamente venute in Italia, non sono nè le Affricane, nè le Numidiche, nè le Meleagridi de' Romani, perche è certo, che non è molto, che queste ci capitorno, anzi c'è chi narra, che i primi Galli d'India, che si vedessero in Bologna, furno mandate da Genoua à donare a' Signori Boncompagni, mentre fioriua la Santa memoria di Gregorio XIII. e che sia vero, fassi di giorno in giorno l'vso di questi più frequente; ne Paladio, ne Pietro Crescentio diligentissimi Scrittori, degli vtili della Corte della Villa ne parlano, ne il Platina, qual tratta di tutti li cibi, questo nomina; e Bruirino dice, che a' suoi tempi fu portato in Francia. Aggiungo, che questo Animale non hà per ancora determinato certo nome, chi lo chiama Gallo d'India, chi Pauone Gallo, chi Gallo Pauone, chi Gallinaccio, e da' Rustici è chiamato Tocco; Il quale, qual si voglia, che sia, consiglierò il mio Economo à tenerne, ò nissuno, ò molti, acciò che il guadagno sia tanto, che se gli possa tener la guardia, con vn Puttarello dietro, essendo di natura animal vagabondo, & assai gagliardo di gambe, perche hò veduto condurne due centinaia di questi dal Regno di Napoli à Roma, con suoi piedi, per camino di 100. miglia. Questi non si contentano di star nella Corte chiusi, mà vagando per li campi, pericolano nel ladro Cacciatore, ò nella vitiosa Volpe; Pascolansi assai bene in vn largo prato, ò in vna campagna aperta, mentre scorrendo per quella si gouernano di seme d'herbe, di grilli, di caualette, & altri animaletti; Così senza spesa, dopo vn mese della loro età, si crescono fino, che cominciano li gran freddi, quali da giouani li sono nemicissimi, se bene poi adulti nel maggior freddo ingrassano in estremo, con ogni grana, con ghiande sminucciate, con poma, con melega cotta, con scemola, & altre simili cose, mà ne' primi quindeci giorni dopo nati (che gli succede quattro settimane dopo, che saranno stati couati dalla madre, ò da altra Gallina) bisogna gouernargli con pane, tritello, ò voglia dire semolella, ricotta, bieta, ouero ortica tenera, ò altr' herbe trite, e misticate insieme, gli altri quindeci giorni à poco, à poco s'assuefanno al miglio, & altre grane. La Gallina d'India, che due volte, ò trè ben gouernata, l'anno feta da dodeci fino à venti oua per volta, scure, e picchiate; è animale negligentissimo sù'l principio nel gouernar li Pulcini, de' quali ne conduce ancora, e gouerna di Gallina nostrana, ma da poi assai gli si affettiona, e con l'ali dal freddo, & animali rapaci li difende, quant' è più vecchio, e meglio. Per esser la sua carne assai dura, acciò meglio si possa smaltire consegliano à farlo star' assai morto con peso attaccato a' piedi, mà li golosi del nostro tempo non hanno bisogno di questa diligenza, poiche mangiandoli tenerissimi di poco nati, non li lasciano venire ne duri, ne grandi, ingiuria inuero strana, perche se li maschi si gouernano assai, arriuano al peso di lib. 50. le femine malamente giungono alla metà. Questi però nella picciolezza, e tenerezza sono più desiderati, & in vero il veder vno di questi così grosso sopra vna tauola, atterrisce, e fà fuggir l'appetito à Conuitati, & è contro lo stile, che si prattica modernamente d'empir le tauole con viuande minute, e delicate.

Quādo dopo si vedesse io.

Gouerno.

Vso in Cucina.

Salpamentato però il maschio, grande quanto si voglia, e seruito nel primo imbandimento della tauola con la sua rotonda, e larga coda, in quella guisa, che per farsi bello, e brauo, quando volteggia intorno la sua dama, s'adorna con bella, e trion-

trionfal vista; nel resto cuocesi in tutti, e sudetti modi del Cappone, se bene l'arrostirlo così nello schidone, come nel forno, è la più commune; Li ventricoli però loro cotti lesso, lardati, ò inuolti in rete, poi posti allo spiedo, riescono forsi meglio de' fegatelli, e quel collo, e capo, trà tutti li Gallinacci riguardeuole, per mutarsi hor di bianco in rosso, & hora in pauonaccio, seconda gli affetti di quello, dissossato, e riempito di carne piccata, grasso dello stesso, vua passa, pignoli, lardo con spetiaria, fà vna salciccia esquisita; Similmente con molta polpa di questo, misticatoci assai dell'istesso grasso, si fanno ottime polpette; poco douiamo à chi portò questo animale in Italia, perche non è buono da altro, che ad esercitar il talento de' golosi, e però in nome di questo fù scherzato.

Da region di nouità non satia,
Giunsi quì peregrin quasi Pauone,
E nel gusto concorsi col Cappone,
A le cene donai non poca gratia.

Piacemi più questo intiero in pasticcio, che altro pollo, massime di meza età, e ben frollo, e nel volerlo porre nella cassa, se gli leuano l'ali, e parte dell'ossa delle coscie, con l'osso del petto, in cui luogo s'empie di rognone piccato, misticato col suo fegato in pezzi, cappari, prugne, visciole, pignoli, tartuffi, e presciutto, ò grattato, ò tagliato in minute fettoline regalandolo con la solita spetiaria. Si potrà ancora circondare di fette di mortadella, ò ventresca, ò coppa, e se si volesse seruir caldo, se gli può aggiunger' vna qualche salsa, nel secondo Libro descritta. Non nego però, che nel sudetto modo non si possano cuocere in pasticcio, e li Capponi, e le Galline, mà riusciranno meglio i Galli d'India, le Pollanche, e li Piccioni. Dice il Porta, che col far coprire vna Gallina Padouana da vn Pauone, ne nasce vn bellissimo vccello; lasciamo ad altri questa curiosità, e passiamo à dir del Pauone.

Pauone. Se bene da molti è stato posto il Pauone nel primo luogo trà volatili, in riguardo della sua bellezza, io che non posso consigliar di spesar quegli animali, che sono di molto danno, e poco vtile, haueuo risoluto non ne parlare, pur tuttauia per esser di dilettatione al Padrone, e Forastiero, e per rallegrare la solitudine della Villa col far pomposa mostra della naturale bellezza, e massime, quando s'accorga d'esser lodato, & osseruato, volgendosi contro il Sole, per renderle più riguardeuole, hò risoluto trà gli animali danneggianti descriuerlo.

Qualità. Questo adunque distruggitor de tetti, ruuinator degli orti, auido vsurpatore dell'altrui fatiche, presagiero della pioggia col sollecito canto, e con l'albergar più alto del solito, più bello d'ogni volatile, annuntiator dell'arriuo con lo stesso canto di qualche Forastiero non più veduto, figlia trè volte l'anno, di notte tempo, in piedi, non à giacere, e però se gli sottopone lo strame, acciò l'oua nel cadere non si rompano, hauendo prima con mano sentito la vicinanza del fetare, si rinchiude; la prima volta fà cinque oua, la seconda quattro, la terza due, ò tre quali oua nell'acqua salsa souranuotano, nella dolce vanno al fondo; è sollecitata la femina con tanto poco interuallo dal libidinoso maschio, che se hà meno di quattro femine, guasta con aborto la conceputa prole, e se n hà più di cinque, non concepisce perfetta specie. Viene bene, che le sue oua siano couate da Gallina, per-

Cura.

che dalla Pauona s'haueranno le sudette trè figliationi, altrimenti con vna si contentano, conuenendoli in luogo dell'altre due couare; e perche se dal maschio fosse ritrouato il nido di quelle, dal libidinoso furor spinto, non s'asterria dalla ruina dell'oua, bisogna celar il nido, qual se si copre con manto bianco, dicono, che li Pauoncini saranno tutti bianchi. Alla Pauona, ò Gallina non si sottopongono più, che cinque oua di Pauone, e sette di Gallina; e perche quelle di Gallina nascono in 21. giorni, e quelle di Pauone in 30. è necessario per agguagliare nel nascere, in capo à otto giorni leuar le di Galline, e sottoponercene dell'altre. Bisognerà ancora riuolger spesso l'oua di Pauone, perche per la loro grossezza il calore non può aggiunger egualmente per tutto. Questi nati, con molta spesa si gouernano per vn mese, facendoci Una mistura di farina, porro trito, e cacio fresco, senza siero, essendo il siero à questi veleno, nel qual stato sono odiati dal maschio fino, che comminciano à far la cresta; in capo à 30. giorni con orzo mondo, e bagnato, con grilli, ò cauallette, vogliamo dir locuste, si nudriscono. Giunti all'età di trè mesi si lasciano andare à rubbare con la madre, quale ne conduce venti commodamente e perche dourtano esser nati al principio di Giugno, si sollecita, col dargli da mangiar faue cotte, à riscaldargli, perche presto si facciano libidinosi, che si conosce, come ne' primi tempi commincino à spander la coda, la quale in questa stagione rifanno, si come l'Autunno perdono. Brutrino Campeggi dice, che il Pauone nacque prima in Samo, e che perciò li Sami nelle loro monete poneuano vn Pauone; vuole ancora, che da' Barbari à Greci, da' Greci à Roma fossero participati, quali ne cresceuano gregi grandissimi forsi speranzati da guadagno, con l'esempio di Marco Aufidio Lorcone, quale essendo stato il primo ad ingrassargli, ne cauò sessanta milla sesterzi. Antifane dice, che ne vidde vendere maschio, e femina mille dramme. Varrone narra, che vn'ouo di Pauone si vendeua 50. denari, per riuenderlo. In Ateneo Anassandro dice, che d'vn paio se ne cauò tanto, che si comprò vna bellissima Statua. Alessandro Magno ordinò, che non s'ammazzassero, e Tiberio fece morir vn Soldato, che haueua rubbato vn Pauone. Ortensio con gran ragione fù il primo, che li pose in tauola, perche gli ruuinauano tutto l'orto, come fù cantato.

L'hauer d'Ortensio l'horto lacerato,
Fummi di gloria dolce, e morte amara,
Che col gusto placai l'animo irato,
A che non mi giouò beltà preclara.

Vitelio faceua viuande di ceruelle di Pauone, e le chiamaua la celata di Minerua, e con ragione, perche il ceruello de' volatili accresce, e gioua al ceruello de gli Huomini, & è tanto meglio di quello de' quadrupedi, quanto è men molle, Eliogabalo di lingue, come di Fenocopetere; e Caligola voleua, che li fossero sacrificati li Pauoni, tanto era insuperbito. Muleasso Rè de' Tunisi mangiaua il Pauone ripieno con tanti odoriferi, & aromati, che valeua Scudi 100. & il vicinato per due giorni restaua con l'odore di detti. Era il Pauone consecrato à Giunone, perche camina con alterigia, e che perciò li di lei Sacerdoti con grauità caminauano, onde Oratio.

Vt si Iunoni sacra ferret.

Vogliono ancora, che guardato di nascosto, nasconda ancor' egli, con racchiuder la coda le sue bellezze, onde Ouidio.

Laudatas ostendit Auis Iunonia pennas,
Si tacitus spectes, illa recondit opes.

Quando questo Animale la notte si risueglia, dubitando hauer perduto le sue bellezze, mentre non le vede, grida assai forte. Similmente, quando risguarda la bruttezza de' suoi piedi, come nel Morgante si legge.

Quiui superbo si mostra il Pauone
E grida, come in terra gli occhi abbassa.

Clearco dice, che un Pauone in Leucado amò una Vergine in tal maniera; che quella morta, si morì anch'egli, ancorche naturalmente viua anni 20. Il Pauone è simbolo de' Poeti, perche con molta varietà di colori s'orna; ma in mirando la bruttezza de' piedi perde ogni bellezza; Così il Poeta, che orna con varietà di concetti i suoi versi, se risguarda tal volta la bruttezza de' suoi costumi, oscura la vaghezza delle sue Poesie. E si come la voce di quello fù causa, che non giungesse al principato de gli vccelli, essendogli stato opposto, che con quella gran voce spauentaria i sudditi, e dicesi Pauone della paura, che mette con questa voce; Così quando i Poeti tal volta voglion'alzar la satiriggiante voce, è lor di ruina, come auuenne al Franco, all' Aretino, & a' nostri tempi, quasi alla più dolce, e sonora voce che mai habbia hauuta l'Italiana lingua.

La carne di questo Animale, che più tardi d'ogn'altra si putrefà per la sua durezza, cuocesi, e serueſi ne' sudetti modi de' Polli, Capponi, e Galli d'India, & massime i pauoncini di trè mesi perche pare, però, che fuori dell'occasione d'ornar le tauole nuzziali, freddo, salpamentato, con la sua coda più breue, mà larga, e lo stesso suo colorato collo seruito, in altro modo poco si prattichi. Credo, che li sopradetti Galli d'India habbino leuato à questo Animale la molestia d'intrauenir in ogni pasto, come più teneri, e sani, fannosi però salciccie di polpe di Pauone buone. Scorticasi ancora vn Pauone comodamente, & inuolto in carta vnta, ò coperto di rete, si cuoce arrosto; dapoi con la sua stessa pelle si ricopre, e con qualche ferretto, ò legno sostentato nel piatto in piedi sù la tauola cotto, e con le piume si porta.

Vso in Cucina.

Lo sterco di Pauone è singolar rimedio per il mal de gli occhi, mà dicono, che per inuidia, ò se lo magna, ò à guisa di gatti lo cuopre. Lo stesso sterco, secondo Varrone, è ottimo per ingrassar campi. Fannosi delle loro penne ventagli, per cacciar mosche dalle tauole, onde Martiale.

Vtile.

Lambere quæ turpes prohibet tua prendia muscas,
Alitis eximiæ cauda superba fuit.

Con stessi ventagli grandissimi ornano la Maestà Pontificia, quando in luoghi publici è portata. Con le piume di detti, i nostri torneanti Caualieri ornano il loro capo armato. Le Donne Tartare, ouero abbeliscono il loro capo con piume di queste, ò con veli, oue siano dipinte queste piume. L'oua di Pauone seruono per dar color d'oro à qual si voglia cosa. Le penne di Pauone, per chi assai scriue, sono esquisite.

Anitre.

L'Anitra da Natare *così detta, è animale, che non contento de gli elementi comuni à gli altri vccelli, vuole ancor quello dell'acqua; ma noi in pena di questa loro arroganza, ordinariamente morta, con vn poco di sale lesso in acqua la cociamo, e l'inuentore fù Celibretto di Smirna; gusta d'esser coperta di paste, ma non ricusa qual si voglia altra copritura, si come possi seruir vuota, e piena. Cuocesi ancor stuffata in tutti li sudetti modi, ma in particolare accompagnata da cotogne, ò mela appia, ò pera con spetiaria, e mosto cotto. Seruesi ancor stuffata in brodo lardiero; fassi ancor in pasticcio intiera, ò smembrata; cuocesi ancora arrosto, tanto allo spicdo, come sottestata, ò in forno; più delicati di tutti sono gli Anitrotti di minor età di due mesi, quali ripieni, inuolti in rete, ò carta vnta, cuoconsi nello schidone. Stimasi di questo piu il petto, & il capo, che qual si voglia altra parte, onde Martiale.* Tota quidem ponatur anas, sed pectore tantum,

Vso in Cucina

Et ceruice sapit cætera redde coquo.

Vero è, che l'ala ancor è sana, & il fegato, e la carne d' Anitra è più calda di qual si voglia volatile, e però la giouine è di buon nutrimento, rischiara la voce, scaccia la ventosità, e dà fortezza al corpo, ma la vecchia si deue lasciare. Concepisce nell'acqua, e però chi non hà comodità d'acqua, malamente nutrisce Anatre; prod ce dodeci oua nel sudetto modo de' Pauoni, si sottopongono à Galline, nascono in 30. giorni li Polli, e questi, secondo Vicenzo Vescouo Beluacense, tanto agili, che senza madre, ò altra guida, gouernati solo per 10. giorni con ricotta, lattuca, pescetti, semola, miglio, ò panico, ò altro grano, se ne vanno dapoi à buscare il vitto nelle Peschiere, ò Piscine prossime, con tanto danno de' Pesci, ò herbe, oue pascono, che meritamente trà gli animali dannificanti le annouero, oltre, che è animale tanto loquace, che oue due di queste sono, non si può riposare, non si può viuere, e ne meno si può parlare, oltre che da altra cosa poco sono buone, che per mangiare. Scriue il sudetto Vescouo Vincenzo, che quando col becco s'assettano le piume, sia presagio di vento. Seguita à dire, che è tanta la libidine di queste, che ritrouandosi molti maschi con vna sol femina, la sollecitano con tanta frequenza, & impeto, che l'ammazzano. Carlo Steffano vuole, che il sangue di queste indurito, beuuto, con vino, sia contro veleni, e se si pone l'Anatrotto viuo sopra il corpo dolorato nel colico, che l'huomo se ne libera, e che l'Anatrotto riceue il dolore. Tutti vogliono, che sia meglio il pigliar l'oua d'Anatra saluatica, fatto couare da vna Gallina, naschino domestici; hò veduto vna Donna far questo, ma quando gli Anatrotti hanno hauuto 18. ò 20. giorni, se ne sono volati via. Dell'Anitre alcune sono Indiche, alcune negre, alcune mute, che sono forsi le megliori di tutti.

Presagio.

Vtili in Medicina.

Dell' Oca.

L'Oca, così nomata da Oke, parola Saracina, con la quale chiamano questi le Oche, è animale vigilantissimo, e per questo l'Aldrouandi attribuisce con pia consideratione l'vso dell'Oche per S. Martino, perche essendo egli stato vn Vescouo vigilantissimo, li Christiani per solennizzar la di lui festa con allegrezza, alludendo à questa virtù mangiano l'Oca. Vuole Amiano, che si possa hauer l'Oca per segno di taciturnità, mentre essa, che è loquacissima, che conosce non poter star cheta, ne meno, quando mangia, porta nel becco vna pietra, ò sasso, in passando

per

per luoghi, oue habbia sospetto d'esser per il gracchiare scoperta, per esser sforzata alla taciturnità, hà l'udito più eccellente d'ogn'altro animale. Celio Rodigino con vna bella osseruatione dice, che si come l'Aquila nella vista preuale, nel tatto il Serpente, nell'odorato il Cane, nel gusto il Protogeusto animal Indico; così l'Oca nell'udito à tutti precede, e però assalendo i Francesi di notte tempo il Campidoglio, mẽtre li Soldati giocauano, e li Cani dormiuano, la sol vigilante Oca con tanto strepito li scuoprì, che fù causa, che con la Rocca del Campidoglio il nome Romano si saluasse, onde il grato Senato ordinò, che à spese publiche si gouernasse continuamente gran quantità d'Oche, onde l'Epigrammista.

Hæc seruauit Auis Tarpei Templa tonantis.

E nell'anniuersario di tal giorno vsauano portar per Roma Cani viui posti nel patibolo, & vn'Oca agiata in riposo sopra vna coltre; e li Censori lodorno la viuanda d'Oca in primo luogo; se bene Eliogabalo, che fece sempre ogni cosa alla rouerscia, dapoi fece nutrire i Cani con soli fegati d'Oca. Queste nelle nostre Corti fanno benissimo l'vfficio di Cane, poiche non può giunger Forastiero, che subito col grido non auuisino, il che viene da timore. Queste concepiscono come l'Anatre, ma di nascosto, e nell'acqua, dapoi molto si lauano, per lo che sono l'Oche chiamate Vergognose, e d'vna sol buca d'acqua si contentano; vero è, che più volentieri si sciacquano nella sortiua, che in quella, che corre; Lo star di questi animali nell'acqua viene da molta calidità; per ouuiar ancora à questo, esse mangiano volentieri lattuche, & altre herbe frigide, per lo che si dice, che molto pensano alla sanità, si come schiffano il lauro, come quello, che gli è causa di morte per la molta calidità; le loro oua si couano da Gallina, e nascano in 30. giorni, come le altre sopradette, quali è necessario riuoltarle spessissimo; col tatto si conosce, quando siano vicine à fetare la prima volta, e racchiuse, oue hauranno fatto il primo ouo, seguitano à produrre l'altre, ancorche per altra occasione siano priue di raccordanza, e però ogni sera bisogna insegnarci il Pollaio, qual deue esser asciutto, e se li deue rinouar spesso il letto con strame. Di poco nati li Polli bisogna auuertire, che dall'ortica non siano tocchi, perche si muoiono, ma se nel nido, oue si couano si ponerà radica d'ortica, non restano poi tanto dalle di lei punture offesi. Si gouernano per quindeci giorni con cicoria trita, ò lattuga, ò scemola riserrate, poi si lasciano andar à danneggiare, poiche col becco, col piede, e con lo sterco danno tre danni in vna sol fiata. E perciò è ancora il simbolo detrimento, anzi qual si voglia herba, che sia aspersa con questo sterco, non è offesa da animali danneggianti. Il Paparo di trè mesi, che da Pappare è detto, ò sia perche è edacissimo, perche è buono da mangiare, s'ingrassa con farina d'orzo, ò formento stemperata con miele, quella perche fà la carne bianca, questa perche misticata col miele ingrandisce il fegato; Se gli dà ancor seme di Papauero con gran profitto d'ingrassamento da cui Papari sono detti, & à questo modo è lodato per sana viuanda, onde è prouerbio; Porco d'vn mese, Oca di trè, è vn mangiar da Rè, e però meritamente si dà lode del primo mangiatore di queste ad Alessandro Etolo Poeta. Ma le Oche di sei, ouero otto mesi s'ingrassano con fichi secchi triti, e leuito misticato con tritello, e stemperato con acqua melata, e se gli dà à mangiare in luogo oscuro

con acqua netta vicina continuamente. Quelle, che con tanta grandezza di fegato sono da gli Hebrei gouernate, de' quali n'hò veduto larghi, quanto vn bacile, onde Martiale.

Aspice quam tumeat magno Iecur Ansere malus.
Miratus dices, hoc rogo creuit vbi?

Non voglio, che passino dall' età loro vn'anno; cappano le femine di piuma bianca, le acciecano, e le nutriscono con bocconcini fatti di fichi secchi triti, farina d'orzo, miele, tritello, e nasturcio, & ancor li danno formento bollito in decotto di malua, ouero fanno bocconcini di farina di castagne cotti in acqua melata, ò mosto cotto, ò latte; mà da' nostri Contadini con mele rotte, ò pera, ò con ghiande alla peggio le gouernano, mandandole in pascoli, oue sia veccia, trifoglio, fieno greco, qualche lattughe, ò cicerchia, e s'ingrassano sufficientemente. Cotte lesso fanno buon brodo, quale ama la pasta, mà non sono molto ne sane, ne ciuili; si possono cuocere stuffate, intiere, ò in pezzi con porri, pera, & altre frutta, mà per esser carne assai humida, communemente con più salute si cuocono arrosto nel forno, ò sottestate, quali ancora si riempiono di varij pieni, ò di passarotti. I loro ventricoli, si come quelli de' Galli d'India, & Anatre, perlessate s'inuolgono in rete, ò lardati minuti allo spiedo, come animelle, ò fegatelli si cuocono. Messalina, li piedi dell'Oca fritti con creste di Gallo, faceua buone viuande. Noi li piedi cotti, e dissossati, ò friggiamo, ò doriamo, ouero li conseruiamo in addobbo, per seruirli come li piedi de gli altri animali quadrupedi sopradetti, ouero lessati, e freddi s'accomodano in insalata, si come se ne fà ancor gelatina. Salasi ancor l'Oca, come il Porco, & è buona viuanda. Il grasso dell' ingrassate, è gustoso, & ottimo per far viuande, e bisogna pensare, che gli Hebrei non si seruono d'altro strutto, che di questo. Li Cauoli cotti con grasso d'Oca sono rari; il fegato cuocesi in tutti li modi de gli altri fegati detti di sopra, e con tanto miglior riuscita, quanto è più tenero di tutti. Galeno loda il fegato, e ventricolo d'Oca per la sanità; Chi s'ingegnasse hauer Papari il Verno, credo sariano esquisiti, perche si conuiene mangiar questi l'Estate, cibo poco confaciente alla stagione. L'Oca grassa si magna l'Autunno fino à Natale, con tanto gusto, che S. Girolamo nell' Epistola ad Ascellam, riprende quelli, che si gloriauano di mangiar'Oca. Lampridio dice, che Seuero a' suoi lauti conuiti il giorno di Festa aggiungeua vn'Oca. Plinio vuole, che il grasso d'Oca, misticato con miele, sia rimedio singolare contro il morso del Cane rabbioso, e che il sangue misticato con oglio sani la lebbra. Dicono ancora, che col dibatter molto l'ali, gridar più del solito; e quando l'Autunno contrastano il mangiare, annuntiano la prossima Vernata, si come col suolatar per la Corte gridando, dinotano pioggia. L'vtile della loro piuma minuta per far coltre, e letti era molto maggiore, quando erano più in vso, mà non hà paragone la comodità, che porgono a' sauij huomini d'immortalarsi con le penne maggiori, con le quali ancora tanti scriuendo si viuono, à tutti è noto. Le qualità delle penne sono dure, rotonde, chiare, e dell'ala manca, perche meglio col piegar' alla parte diritta s'addattano alla mano nello scriuere. L'Oca è rassomigliata a' Poeti maldicenti, tanto per natura, quanto per ignoranza, e però fù da Ouidio di certo Cinna cantato.

Vso in Cucina.

Vso in Medicina.

Presagio.

Cinna quoq; hic comes est, Cinnaq; procacior Anser.
E Virg. Nam neq; adhuc Varro videor, nec dicere Cinna
Digna, sed argutos inter strepere Anser olores.

L'opinione, che s'hà che questo animale sia di longa vita, causa, che s'vsi il suo grasso, credendosi, che possa apportar diuturnità di viuere. Giorgio Pittorio hà detto, che la durezza di questa carne causi, che li Giudei, quali molto l'vsano siano duræ ceruicis; *è ancora atto alla medicina, perche s'vsa in ogni affetto della matrice, ne gli empiastri de gli occhi, a' mali del naso, crepature de' labri, à dolori del sedere, e per le emorroidi, si come è singolare per dolori dell'orecchie, onde hebbe à dire Sereno.* Si verò obtusa sensus remoretur in aure,
Lumbricos terræ seuum & Ansere rauco
Excoque: vel ventrem poteris depellere morbum.

Sono scritte dell Oca infinite virtù, ma frà l'altre Antonio Mizaldi vuole, che si lassi star digiuno vn'Oca vecchia trè giorni, poi se le dia da mangiare Anguilla fresca trita in bocconcini, e che lo sterco, che ne verrà sia singolar rimedio per maturare ogni postema. Simone Seti dice, che li testicoli d'Oca sono à proposito da mangiarsi per chi desidera prole. E Gaudentio Merula dice, che li testicoli sudetti mangiati da Una Donna subito fornite le purghe, le siano d'eccitamento alla libidine, e la rendono atta alla prole. Raccontandosi ancora alcune attioni dell'Oca, per le quali si conosce non esser senza ingegno; frà l'altre Eliano dice, che vn tal bellissimo Putto natiuo d'Egeo, Città d'Achea, chiamato Amfiloco, fù amato in estremo da Vn'Oca, al quale mentre era custodito da Olemo, quest Oca gli portaua doni. Ritrouossi similmente Vn'Oca, qual amò Lacido Filosofo in maniera, che di giorno, e di notte nel bagno, e ne' negotij publici lo seguiua. Li corpi delle Anitre, & Oche, acciò la carne si frolli, morti si fanno star'appesi per il collo, con alcuna cosa graue a'piedi, contrario à gli altri Polli.

Conosco, e sò, che maggior quantità di viuande si sariano potuto descriuere, e formare in questo Libro, mà sonomi contentato di queste, atterrito dalla detestatione di Seneca contro i Romani, quali haueuano scacciati i Filosofi di Roma, acciò non corrompessero con mali costumi la giouentù. ne haueuano riparato nel lusso cucinario d'Apicio qual con l'inuentione di tante viuande hauea corrotto non solo Roma, mà tutto il Mondo. E però il mio moderato Economo sarà ammonito, che di tutte le sopradescritte viuande in vna sol volta non si deue seruire; mà variando compartite, e dispartite secondo l'occasione de' tempi, stagioni, Forastieri, nozze, ò per se, mà poco, ò per altri, ò per Padroni, ò per seruitio publico vsarle, ouero à guisa de' vitij saperle, per schifarle. E se qualcheduno dal senso fosse allettato alla crapola, acciò che il mio Libro non gli sia causa d'essercitar questo abbomineuol vitio, sappia, che la superfluità; abbondanza, e varietà de' cibi, è la morte dell'anima, del corpo, delle facoltà, e dell'honore; e se bene è prouerbio antico il non ricordare i Morti à tauola; *non dice però la Morte, perche à me pare, che molto à proposito, trà le viuande, le quali, secondo il modo d'vsarle, apportano, e vita, e morte, si possa frapporre questa memoria, il che dottamente fù auuertito nell' infrascritta Poesia dalla tante delicata, quanto erudita musa del nostro Compatriota Giacinto Onofrio.*

LA MORTE A TAVOLA.

QVESTO in vece di datteri, ò di ghiande,
Sempliciſsimo cibo, eſca ſuperba
Manna del guſto, e ſal delle viuande,
Prima reciſo ſù da ſalce acerba.

E qual vrna ſotterra orida e grande
Le viſcere, e'l cadauere pria ſerba,
Poi l'anima, e gli ſpiriti quì ſpande
Di Pampino fanciullo anciſo in herba.

Ciò non puoi rauiſar, che ſi diſpenſa,
Mà vedrai ſe t'arreſti vn ſol momento
D'oſſa ſpolpate biancheggiar la menſa.

Sol di morte ſi paſce human contento,
E tanto più, ch'à l'ingordigia immenſa
In velenoſi cangia ogni alimento.

Il fine del Terzo Libro.

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

L'Horto.

LIBRO QVARTO.

ON' sarà d'alcuna discrepanzá, se le delitie dell'Horto àlle bellezze del Cielo agguaglieremo, mentre col piantare vn'Horto, la prima Agricoltura fù esercitata da quella stessa Onnipotente mano, che formò il Cielo, e volle Dio, che con lo stesso nome di Paradiso fosse chiamato l'Horto, come la stanza de' Beati si nomina, forsi per dar' à diuedere al nostro basso, e debol'intendimento, che si come il Paradiso Celeste, Parat Dei visum, così questo per la bellezza Parat risum; Questo però Paradiso in terra, fù dal grand' Iddio edificato, acciochè mediante questa singolar bellezza dilettando, fosse di viua, e continua memoria a' Fedeli della giocondissima stanza de' suoi eletti, della quale parlando l'Apostolo Paolo, disse: Occhio non vide giamai, ne orecchio vdì, ne può capire nel cuore, ò nella mente dell' Huomo l'immensità delle cose da Dio preparate per chi l'ama. La bellezza dunque di quest'Horto ad altro, che à cosa celeste meritamente non si potea comparare; quindi è, che dapoi, qual si voglia cosa bella da gli Hebrei, col nome di Paradiso fù chiamata, si come i Greci quelli, che noi diciamo Horto, essi Paradiso.

Questa nobile stanza, questo bellissimo Horto, queste celesti delitie, al nostro primo Padre furono assegnate, acciochè con delitiosa, e gioconda operatione coltiuasse; Adunque l'esercitarsi nell'Horto è delitia, e l'Agricoltura fù prima nobilitata da Dio, che più non si può dire, dapoi pratticata dal primo, e più degno huomo del Mondo Adamo nello stato di gratia, quale verisimilmente si può credere, che scacciato da quelle singolari bellezze, inuolto in spine, e roueti cominciasse sudando, à prepararsi qualche delitioso ristoro alle sue primiere miserie, col fabricarsi vn bellissimo Horto à similitudine di quello, che poco dianzi per alcune hore haueua goduto, & insieme prouedesse di qualche cibo alle sue necessità, qual dall'Horto più presto, che da altra coltiuatione poteua sperare, il cui essempio dalla posterità imitato, vediamo ciascuno hauer procurato, per quanto s'estendeuano le loro forze in corso delle celesti bellezze, di formarsi vn bello, e dilettenole Horto. Leggesi nell' Ecclesiaste, che Salomone si gloriaua d'hauer fatto Horti, e Po-

e Pomarij bellissimi, col fonte per inacquare. Nel terzo de' Regi, il Rè Accab volse la Vigna di Naboth, per faruici vn bellissimo Horto. Nel quarto, il Rè Oc-cozia fuggì di Casa per la via del suo bell' Horto. Il Rè Manasse fù sepellito nell' Horto di sua Casa. In Ester il Rè Assuero preparò li famosi conuiti nell' Horto, per hauer'occasione di gloriarsi, che di sua mano gli haueua con bellissimo ordine distinti, e piantati. In Dauide la pudica Susanna si lauaua nel fonte, che era nel bellissimo Horto di suo Marito, e per non allongarmi più nella bellezza, & vniuersalità di questi, raccorderò in honor de gli Horti la frequente, dapoi amara oratione di Christo nell' Horto, al cui Sacratissimo Corpo; fornito con l'adempimento della nostra Redentione, sù l'amarissimo tronco della Croce l'esemplarissima vita; Ecco preparato in vn bellissimo Horto il Sepolcro, quasi, che in queste delitie quel tormentato Sacrosanto Cadauero hauesse à ricrearsi, felicissimo Horto, fortunatissima bellezza, priuilegiato sito; da altra parte egli si degnò honorar la nobiltà dell' Horto, col farsi vedere risuscitato la prima volta in figura d'Hortolano.

Le delitie sono in vero più accettate, e seguite, che le fatiche, e però non è marauiglia se l'abbellimento dell' Horto è passato quasi in eccesso; mà descriuendo io vna vita temperata, non posso far di non raccordare, che nella bellezza di questo Horto il pouero Adamo, contrauenendo a' precetti diuini, fù causa à se, & à noi descendenti d'eterna miseria; Similmẽte la bellezza de gli Horti dell'infame Pentapoli, che pur Paradisi furno chiamati, per causa delli abbomineuoli peccati, fù in sterili ceneri, con la distruttione de gli habitanti, conuertita. Non serua adunque l'Horto per causa di bellezza delitiosa mai in offesa di Dio, mà sì bene con l'essempio di tanti Santi, per accomunare le delitie dell' Horto con pie, e diuote meditationi; e se pur vuoi sapere da relatori profani, huomini insigni quali virtuosamente della bellezza dell' Horto si sono seruiti, specchiati in Epicuro, che filosofaua nell'Horto; in Teofrasto, che in luogo di lasciare a' successori Scolari, dotti scritti di Filosofia, ci lasciò vn'Horto presupponendo, che la bellezza di questo gli porgesse maggior comodità di filosofare, che li libri; & Apollonio Theaneo, non sapendo come meglio gratificare il Precettore Erixemo, gli donò vn bellissimo Horto; mà che più, la prima litteraria adunanza fù nell' Horto d'Accademo, dal quale Accademia fu detta. Stanoti d'esempio li Regi Theucrio, Hierone, Adone, Alcinoo, & Attalo, con molti altri, a' quali la bellezza, e vaghezza dell'Horto seruiua di riposo, e quiete nelle cure reali. Riccordati, che Laerte hebbe cura de gli Horti, in assenza del figlio. Ciro di sua mano piantaua Horti, & in Asia dice Xenofonte, che haueua Horti Pensili bellissimi, quali chiamaua Paradisi. In fine Abdolemico, d'Hortolano fù fatto Rè de' Sidoni; Abborrisce sempre mai di cauare à guisa dell' empio Tarquinio dall' innocenza dell' Horto modo di crudeltà; Ristoro se dopo le facende graui à guisa del grand' Affricano nel suo delitioso Horto di Linterno, del quale si può dire quel detto di Giobbe, Che haueua fatto diuentare le spade vomeri, e mutato le lancie in zappe. *Ne meno voglio, che la magnificenza de' vestigi de gli Horti Pallatini di Lucullo, di Salustio, de Cesari, di Mecenate, & altri ti seruano per vn eccessiua, e dispendiosa ruina, ouero, che procuri d'imitare la sontuosità di Pensili Babilonici, quali da Rodigino sono trà*

Varij, che d' Horto si sono dilettato.

Oue debba esser l'Horto.

le mondane merauiglie annouerati, ouero li Romani dà Plinio per somma delitia chiamati; mà ti prepari vn'Horto sufficiente al tuo bisogno, ò contiguo alla Casa, oue villeggi, ò suburbano abbondante d'herbaggi, e frutti da vendere, per riportarne moderata dilettatione, honore singolare, & vtile grandissimo, il che in quattro parole dal gran Varrone fù compreso, oblectat, auocat, pascit, tenet.

Che cosa dall' Horto si ripor[ta]

La dilettatione, che viene dalla bellezza, entra nel nostro animo, mediante i sensi; se vuoi dar gusto al vedere, seruiti prima dell' etimologia di questa Voce Horto, che in Greco scritto Orthos, significa retto, e però la retta nostra Santa Fede, à differenza dell'altre false, chiamasi Ortodossa, e lo scriuer corretto, à me tanto nemico, chiamasi Ortografia; con viali dunque retti, con siepi rette, con piante poste con rettitudine; con vaneggie, con retto filo assettate, la bella vista si diletti.

Potressimo ancora dire, che l'Horto così venghi chiamato dal nascerci dentro facilmente, e continuamente ogni seme, ouero dal suo volendo esser'esposto à l'horto del Sole, e però se per l'auuenire si scriuesse Horto senza aspiratione, eccone sufficiente Greca, e Latina ragione. La varietà poi artificiosa, e naturale de' colori d'herbe, piante, e fiori, dilettando nel vedere, seconderà il costumato stile della natura, per esser detta bella nella varietà. Queste varie bellezze, allettanti canori vccelli eleggendole per loro stanza, saranno con sua melodia di diletto al tuo vdito. La fragranza poi non solo de' fiori, mà de' frutti, radiche, & herbe, se tanto nota, che il raccordarla è frustatorio, oltre l'hauerne à parlare particolarmente. Chi toccando vn frutto del suo Horto lo troua per maturezza tenero, sente diletto, e gusto, e massime s'è inserito, ò piantato di propria mano, come disse Oratio.

Vt gaudet insitiua decerpens Poma, certantem & vuam.

Chi non sà, che con mano si conosce la fragile tenerezza dell'herbe, ò la durezza de' capucci, ò la morbidezza delle lattughe, tutto con gusto? Col tatto similmente riconosci qualche sotterranea radica, della cui grassezza resti contento della fatica in lauorare, & ingrassare il terreno. Hò veduto moltissimi gieroglifici del gusto, mà per lo più figurati in huomo, che mangi frutti, e con ragione; perche ne' frutti hai in vn'istesso tempo odore, e sapore, polpa senz'osso, agro, e dolce, forte, & insipido; Seruonsi le frutte cotte, e crude; calde, e fredde; humide, & asciutte sole, & accompagnate; e le frutte per fine s'adoprano verdi, e secche, con imbandimento, e senza; cacciano la sete, e danno buon bere, che è quanto di gusto si può desiderare nel mangiare.

L'honore, che sei per riportare da vn ben coltiuato Horto, se non ti pare à bastanza dimostrato nella relatione sudetta di tanti huomini Illustri, che di sua mano hanno piantato, e coltiuato Horti; consideralo dal costume ordinario, che giunto vn Forastiero in vna Città, subito si conduce à vedere vn bell Horto, il cui Padrone è conosciuto, e stimato per mezo dell' Horto; così auuiene in Bologna all'Horto Illustrissimo de' Signori Poeti; se sei in Villa gionto vn'Amico l'honori col condurlo nell' Horto. Mà qual sarà maggior'honore, che l'immortalarsi col mezo dell'Horto? ti succederà, credilo à me, se la diligente coltiuatione vnirai con vn poco di spirito, cercando con nuoue proue, nuoue inuentioni, quali dal tuo nome chiamate, ti saranno d'eterno honore. Siati d'esempio, che l'Oratore Hor-

Hortensio si chiamò più col nome dell'Horto, che dell'orare. E nella Famiglia de' Valerij antica in Roma; alcuni dall'inventione delle lattuche, lattuchini, si nomorno, così a' nostri giorni vn rozo Giardiniero detto Genaro, eternò il suo nome nel far esser il Giacinto Turchino doppio, qual poi da lui chiamossi Ianuario, *& à me non è conuenuto, à richiesta de' Prencipi, andare in paesi lontani, per inserirgli quantità d'agrumi, da cui, oltre ogni mio merito, sono stato honorato, e ne posso mostrar ne regali. Oltre di ciò quelli, che con lo scriuere la coltura de gli Horti, eterno nome si sono acquistati. Columella, Lucio Apuleio Filosofo Platonico, Strabone Gallo, Emilio Macro, Sinforiano Caualiere da Lione, Carlo Steffani, oltre li molti Autori, quali d'ordine di Costantino Imperadore dell'Horto composero il decimo Libro della sua Agricoltura, con tutti gli altri, che d' Agricoltura hanno scritto, poiche pochi sono, che dell' Horto non habbiano fatto particolar discorso. M. Cesare Caporale fece capitolo dell Horto, & a' nostri giorni il Padre Ferretio, si come l'erudito Mont' Albani; & in vero se l'herbe nutriscono gli Huomini, perche gli Huomini s' hanno à sdegnare di coltiuarle?*

L'vtilità, che dall' Horto si caua nel dire della coltiuatione, molto si mostrerà, per hora basta, che si sappia esser di due sorti, vna per l'Economia della Casa, l'altra per Economia dell' Agricoltura. Non è la minor spesa in vna Casa, che il far da mangiare con herbe, e però Plinio chiama l'herbe isparmij di legna, & accettarij, non dall'aceto, ma dalla parola acceptare, *che vuol dire, che l'herbe sono accette. E datemi vna Villa proueduta d'vn buon' Horto, sour'arriui pur qual si voglia repentino Forastiero, che per quello si mostrerà, regalatamente si può trattare. Ne vedo, che Religiosi Mendicanti mai cerchino companatico, ma con l' herbaggio dell' Horto viuono in parte centinaia de' Frati, come informati di quanto dice il Real Salmista,* che Dio produce l'herbe per seruigio de gli Huomini. *E seguendo li documenti dell' Apostolo Paolo, quale lodò l' herbe per ottimo cibo de' Christiani, e S. Girolamo chiama l'herbe cibo competente a' Christiani languidi.*

E se bene l' herbe comunnemente sono hauute per tristo, e malenconico nutrimento, eccetto la lattuga, e boraggine, e che le di fredda qualità, come la bieta, spinacci, e simili, generano acquoso indigesto sangue, & atto alla putrefattione; con tutto ciò si lodano queste ne' giorni caldi, per giouani abbondanti di calore, è per chi hà buon stomaco, & il fegato, e sangue caldo. E che le calde, come saluia, petroselli, rucola, dragone, e simili, fanno sangue caldo infiammato, e secco, quali però nell' Inuerno s' vsano con sanità, e da' vecchi, e da chi è di complessione fredda. Similmente si sà ancora certo, che vn'herba contempera la mala qualità dell' altra, come la rucola, e dragone la freddezza della latuga, endiuia, porcaccia, e simili, quali si possono così mistieate vsare da ogni tempo, e da ogni persone, componendone vna temperata viuanda per ogni complessione, ad effetto d'hauerne con gusto gli vtili, che dalle loro qualità prouengono; s' vsano ancora herbe di temperata qualità, come la cicorea, boraggine, li poli, e sparagi, quali si mangiano da ogni persona, e da ogni tempo, quando si possono hauere. Quindi è, che vediamo Huomini, quali mangiano quasi solamente herbe, viuere molto tempo, & hò conosciuto F. Aurelio Franceschetti, F. Gio. Battista Passenti,

F. Angelo Costa, e F. Francesco Laico dell'ordine di S. Francesco di Paola, quali tutti sono passati l'età d'anni 80. e mentre stampo questa pagina, è morto F. Diego Min. Osseruante Riformato, d'età d'anni 78. il cui pasto ordinario era pane, & herbe, e viue Antonio Maria Garofalini Mercante ciuile d'età d'anni 94. qual seguita ancora conforme il suo antico gusto à mangiar di molt'herba, e frutti, cantiamo dunque con questo.

Illa Domus fœlix, vbi paruo assueta iuuentus,
In festo cultu luxuriatur olus.

Non sò però se quei belli spiriti, che hanno pensier, che l'aere di Bologna non sia causa della longa vita de gli huomini, vorranno ne meno concedere questa longeuità alla virtù dell'herbe, ma dicano ciò, che vogliono, perche la più facil cosa, che sia, è l'aprir la bocca, e rinfrescare i denti; noi vsaremo l'herbe più cotte, che crude, se è vero quel detto antico; Che l'herba cruda, e la Donna nuda ammazzano l'Huomo (eccetto, che tal volta la lattuga, e porcaccia in insalata, in moderata quantità) & auanti pasto, perche mouendo per lo più l'herbe cotte il corpo, se si pigliano dopo mangiare perturbano lo stomaco, & il pasto ne si deue mai pigliare alcun herba col seme, mà è sempre più sana, e virtuosa, quanto è più vicina al Natale, eccetto il caolo. Queste herbe non si deuono nè cuocere, nè condire in latte d'animale, ma d'amandorle dolci, ò in brodo grasso, ò in oglio, e quando si desiderasse col mangiar l'herbe hauerne la virtù, & il beneficio del corpo, non si deuono far prima bollire nell'acqua, e quella gettare, perche in quella trasmettono molta virtù; non sarà ancor male nell'vsar herbe fredde non solo accoppiate, con calde, come s'è detto di sopra, ma cuocerle ancora con petroselli, ò finocchi; come la lattuga, ò la porcaccia, e simili, ouero farle bollire con piccioni, ouero le bollite in acqua friggerle in oglio, et il cõtrario stile si può tenere nell'herbe calde.

Isparmio, che porge l'Horto.

Nè è di poco isparmio la promessa fatta, che dall'Horto s'hauerà non solo ogni herbaggio necessario in vna Casa, e frutti, ma ogni agrume, con qualche medicinale, & aromato, e se ciascheduno considerarà, quanto in queste cose spenda l'anno, conoscerà di che vtile sia in vna casa vn buon Horto. L'Economia poi della Villa caua più vtile da vn'Horto ben coltiuato, e comodo à Città, ò Terra, per lo smaltimento, da altra parte del campo; E se bene Varrone concede all'Horto il secondo luogo dopo la Vigna, sù'l Bolognese, oue si costumano poco le Vigne, per sentenza di questo Sauio Agricoltore, resta all'Horto il primato, e tanto più se gli deue, quanto, che dal tempo di Varrone in quà, si come con maggior industria si fanno fruttare gli Horti, così se ne caua ancor maggior vtile, qual consiste in seminare, e raccogliere gli herbaggi quattro, e cinque volte l'anno in vno stesso campo, come per esempio; seminasi l'Autunno quella lattuca; qual naturalmente ingrossandosi vnita, chiamasi Cappuccina; di questa, parte vendesi piccolissima, e tenerissima, e parte trapiantasi in luogo aprico à Calende di Nouembre, quale à mezo Marzo, poi col beneficio de' primi caldi ingrossasi, e venduta subito, lauorasi il sudetto terreno, s'ingrassa, si semina di spinacci, e d'altra lattuca. Questi auanti à mezo Maggio sono da vendere, e di nuouo tornasi à stabbiare, e lauorare il terreno, nel quale si seminano radici dette cattalane. Queste in vn mese

Cinque raccolti in vn anno col mezo dell'Horto.

vengono, mediante l'inaffiamento, à grossezza non debile, da quelle liberato il terreno, con tanto maggior grassume, quanto miglior coltiuatione preparato. Circa il principio di Luglio pur semini di finocchio, ouero indiuia, dell'vtile de' quali si potria dire, quanto disse quel Poeta.

Venales olerum fasces portabat in Vrbem,
Inde dorsum ceruice leuis, grauis ære redibat.

Ma non solo nell'herbe consiste il guadagno; qual vtile campestre vorremo paragonare a' frutti? vn Fico, vn Prugno, e simili, rende quantità grandissima di Scudi, senza impedire terreno. Inestimabile però è la rendita de gli Arbori giouani da vendere. Mostrauami vn Hortolano mentre scriuo queste, che d'vna vaneggia di mori seminata quest'anno, la quale non è la quarta parte d'vna tornatura, in progresso d'anni sei, ò sette può cauarne lire due milla, e volendomi chiarire, col numerare gli esterni arbuscelli per la longhezza, e larghezza di detta vaneggia, multiplicai, e m'accorsi, che non m'haueua detto vn'impossibile. Per dare ad intendere poi l'vtile, che siasi per cauare dell'herbe medicinali, dirò, che d'vna tauola di terreno, che è vna pertica di misura per quadro, pieno di Regolitia, leuandone la quarta parte solo ogn'anno, questa sarà circa lib. 30. della quale lo Speciale ti darà sei bolognini per ciascheduna libra, ò te ne darà credito, per scomputare ne' medicinali, che possono occorrere à Casa tua. Per fine de gli vtili dell'Horto porterò gli Fiori; Questi, de' quali nel susseguente Libro parlerò di tanto emolumento, di quanta dilettatione, dicanlo quelli, che di rose solo ne' suburbani poderi cauano l'anno buona somma di denari, e seruendo per siepe, non occupano terreno. E perche il raccontare, come con molti pochi l'Ortolana vnisce vna quantità grande di denari, saria vn troppo allongarsi; per final proua de gli vtili de' fiori, tenghi vno conto di quanto caua de' fiori d'vn Naranzo, ò de' frutti d'vn Naranzino della China, che vedrà, che da vn palmo di terreno nè riportarà tanta vtilità, quanta mai respettiuamente da niun altra maggior cultura sia per cauare. Quella Plebe, che per facende non può habitare la Villa, d'Horto pensile si prouede, per potere nella Città godere in parte della bellezza dell'Horto; quasi, che in quella Casa, oue non sia Horto, non possi esser allegrezza. Se dunque nella Città ogn'vno si sforza d'hauer parte di questo vtile, di questo honore, di questo diletto, perche nella Villa non procuraremo d'hauerla compitissima? E' tanto necessario in Villa l'Horto, che non c'essendo, non si può viuere, quasi, che la Villa senza Horto sia vn Corpo senz'Anima; Quindi è, che nelle Leggi delle dodici tauole, nominasi la Villa col nome d'Horto, come, che sia cosa necessaria, che alla Villa l'Horto stà vnito. Era costume presso gli Antichi, che le Donne haueuano la cura de gli Horti; e dalla cultura di quelli faceuano concetto, se la Madre di Famiglia era buona Economa, ò fosse per la generatrice deità, ch'era sourapposta à gli Horti, ò fosse per causa de' fiori; ò fosse, perche con l'herbe dell'Horto potessero gouernare la Casa; ne' tempi nostri, se non fossero tirate da genio de' fiori per ornarsene, non credo, che mai si curassero d'Horti. Per far ritornare questa nobile vsanza, potriasi assegnare l'entrata dell'Horto alla Madre di Famiglia ogni volta, che si fosse certo, che con prodigo dispendio non la consumasse; & in vero, che le Donne non habbiano

Vtili de fiori.

Horti pensili.

Costume antico de gli Horti.

in queſto Mondo dominio alcuno, ò rendita, è vn vilipenderle troppo. Habbia-
mo eſempij nelle Caſe Reali, coſtumandoſi dare in gouerno alle Donne del ſangue
Regio qualche Prouincia, e nelle Caſe de' Prencipi ſe gli aſſegna in gouerno, ò Cit-
tà, ò Terra groſſa. Deue dunque vna Donna Padrona ogni volta, che vuole
aghi, ſtringhe, ò ſpille, faſtidir il Marito per denari? E ſe non hà mai gouernato
coſa alcuna, reſtando vedoua, come ſarà atta à gouernare la Caſa; Col mezo dun-
que dell'Horto potrà aſſuefarſi à qualche negotio, ad imparare in parte i vitij de'
Villani, à conoſcer monete, & ad oprare, che con diligente coltiuatione ſi faccia
concetto del ſuo ingegno.

Qualità dell'Horto.

Ma prima, che alla particolar coltiuatione veniamo, vedaſi qual ſito debba hà-
uer queſto Horto. Comodo alla Città, e vicino alla Caſa, Aere libero, Cielo tem-
perato, luogo aprico, Terreno facile à lauorarſi, e di natura graſſo, con Acqua
calda, comoda, e ſuperiore. Che ſia vicino alla Città, & alla Caſa, e per como-
dità, e dilettatione; e per timor de' ladri è neceſſario, ma lontano dall'Ara, perche
la polue, ch'eſce da' grani, quando ſi batte, è nociua all'herbe, e piante, ſi come ſe
foſſe d' ineguale ſito, potrebbe da più parti della Caſa eſſer di delitioſo proſpetto,

Sito.

oltre, che in queſta inegualità ſi potrebbe cauare ſito eſpoſto al Sole, del quale
molte ſorti d' herbe godono aſſai, e per hauer herbaggi tempeſtiui, e ſimilmente
altro ſito volto à tramontana, ò baſſo per frutti & herbe più tardiue, il che ancora
con beneficio de' muri, ò arbori puoi procurare, ſecondo l' opportunità. L' Aria

Aria.

douerebbe eſſer libera, non ingombrata da arbori alti, poiche quando vn' Horto
non gode del Sole, tarde, e triſte herbe ti renderà. Teme l' Horto il troppo fred-
do, & in quello, che è troppo caldo, ſe non è da continuo inaffiamento aiutato,
ſi ſeccano gli herbaggi, e però vuole Cielo temperato. Quanto al terreno vorreb-

Cielo. Terreno.

be eſſer del più pretioſo, che ſi ritroui, facile à lauorare, preſto ſi riduchi in polue-
re reſti ſolleuato, non habbia del cretoſo, ò argilloſo, ò verminoſo, traſmetta l'ac-
qua, s'aſciughi ſuperficialmente preſto, naturalmente ſia graſſo, ouero, che riceua,
e s' incorpori preſto col graſſo, che ſe gli porge, qual, ſecondo Coſtantino Impera-
dore, vorrebbe eſſer cenere, e maſſime di radiche d' herbe triſte abbrugiate, ò co-
lombina, quale ammazza i vermi, ouero ſterco Aſinino, perche rende l'herbe più

Modo d' ingraſſare

dolci; Io hò prouato l'humano ben ſmaltito, mirabile, e li noſtri Hortolani prat-
ticano aſſai ſtracci, capelli, pennacchi, vgne, e cornuzze. Biſogna però eſſer cir-
conſpetto in queſto ingraſſar l' Horto, accioche non generi herbe molto abbon-
danti di ſugo corrotto, participatoli dalla molta pinguedine, e che foſſe d' offeſa
di chi le vſaſſe, e tanta maggior cura vi ſi deue porre, quanto queſto foſſe l'Horto,
che per la tua tauola doueſſe ſeruire, e però è meglio per la ſanità, ò eſſer parco,
ouero ingraſſar con herbe, ò ceneri, come s'è detto, ouero il miſticar aſſai lo ſter-
co ben ſmaltito, con molta terra, oltre, che il più delle volte gli Animali danneg-
gianti l' Horto naſcono dalla corruttione dello ſterco, e maſſime quello del Por-
co, ſi come la cenere gli eſtirpa, & ammazza; nel reſto s'oſſerui, quanto s'è detto
nel ſecondo Libro, circa i lettami. Vorrebbe ancor queſto terreno eſſer di tal ſor-
te, che dall' inacquamento non diuenghi denſo, duro, e forte, ma reſti per molto
tempo humido, e freſco, e ſe poteſſe di natura per baſſezza eſſer tanto freſco, che

non

non haueſſe biſogno d'acqua, ſarebbe tanto meglio; e queſto s'ingraſſa bene con colombina, perche hà biſogno di calore, e l'herbe ſono più ſaporite, & il terreno ſi mantiene più tempo graſſo. Mà non hauendo queſta freſchezza naturale, ò la ſudetta artificioſa per mezo dell'acqua, ò del lettame, l'herbe, le cui radici ſono poco ſotterra, per gran calor del Sole, per mancamento d'humidità ſi perdono, ò ſenza poterne cauare vtile, fanno li ſemi, onde cantò quel Poeta.

Tunc bibit irriguus fertilis Hortus aquas.

Queſt'acqua potrà eſſer di due ſorti, vna di fiume, ò rio corrente, l'altra ſortiua, ò ſtagnante; Quella deue correre allo ſcoperto, acciò ſia calda, e per luoghi graſſi, acciò riceua, e porga molto ſugo alle coſe, che s'inacquano, auuertendo, che oue s'inacqua non ſi ripara nella qualità, ne nella quantità de' graſſi, perche alla terra, che s'inaffia, ſe le deue più graſſo, qual ſe non è ſmaltito il calore improprio, è mortificato dall'acqua. Queſta in luogo paduloſo, & eſpoſto al Sole, acciò ancor'ella ſia calda, e graſſa, ſe ſarà in luogo ſuperiore all'Horto, con poca fatica inacquerai, mà ſe inferiore, ò ti conuenga da pozzo cauare, ti biſognerà con artificio di trombe, ò teſibio, ò ruote alzarla, e tenerla in Un Vaſo, ò ricettacolo, oue ſi riſcaldi. Acqua.

Con queſte qualità d'aere temperato, perfetto terreno, ottima acqua, hebbe ardire Palladio di dire, che l'Horto haueua biſogno di poca coltiuatione, ſi che poteua iſparmiare la fatica d'inſegnar l'Agricoltura Hortenſe; non è per tutto conceſſo vn' accoppiamento di tante felicità, mà oue manca l'ingegno, la diligenza dell' Agricoltore, deue ſupplire, e non dire, perche non hò ſito à propoſito, non poſſo far Horto; ſe non lo puoi fare à canto la Caſa, ordinalo nel Campo, & in Un Caſone di canna guardalo da Ladri l'Hortolano; ſe il Paeſe è ingombrando d'arbori, Un'accetta ti leua preſto di faſtidio; ſe ſei in regione fredda, ingegnati di far eſſere le vaneggie alte aſſai dalla parte di Tramontana, baſſe dalla Meridionale, acciò con più retta linea poſſano riceuere i caldi raggi del Sole, che queſta è la ragione primiera, perche l'Eſtate il Sole è più caldo, che il Verno, nel qual tempo con ſuoi raggi per obliquo percuote la Terra. Se hauerai terreno forte, duro, e difficile sì à lauorare, come à ridurſi in poluere, con graſſo ben ſmaltito, ò con locco, ò con cenere miſticato rendilo raro, e lauoralo aſſai profondamente, d'Eſtate l'Agoſto d'Inuerno il Decembre, e quando ſia aſciutto; e ſarai certo, che con queſti ſudetti aiuti produrrà, per il naturale vigore del terreno forte, herbe, e piante proſperoſiſſime, e ritenendo natura mente molto l'humido, non occorrerà l'adacquarlo così ſpeſſo: ſe hai terreno acquoſo, ò ſortiuo, e tù ſtanne contento, perche con foſſi ò ſolchi non più profondi di quanto può lauorar la Vanga, deriui la di lui dannoſa humidità e l'altra reſta aſſai proficua à tener freſco l'Eſtate quel terreno, nel quale ben lauorato, & ingraſſato hai ſeminato, ò piantato herbaggi, & io credo, che quel terreno, che per occaſione di ſortiui baſſi poſſa ſtar freſco tutta l'Eſtate, ſia molto meglio, che quello ſi conuiene inaffiare, perche l'acqua lauando ne porta il graſſo, rende il terreno di dolce forte, ò di forte cretoſo, per lo che biſogna con molto ſtabbio dapoi, e farlo ſolleuato, ferace, e vigoroſo, per alimentare le piante, oltre che gli herbaggi prodotti in terreno dolce, ò doue non s'inacqui, ſono più teneri, e ſaporiti, che quelli doue s'inacqua, ſe non puoi hauer'in al- Induſtria dell' Agricoltore nell' Horto.

cun modo, acquà, con buonissimo stabbio, qual ritenghi molto tempo l'humidità, aiutarlo, & à questo modo con l'arte soccorrerai la natura mancheuole.

Com-partimento dell' Horto.

Aggiustato tutte, ò buona parte delle sudette circonstanze, riuolgerai il pensiero il formare, e compartire, per seruitio della comodità, e dilettatione, questo Horto. Vn viale spatioso nel mezo, per certo lo renderà tale, e massime se sarà ornato d'alue di varie sorti d'vue, e frutti diuersi, non molto alti, dalle parti del quale il terreno in diuersi quadri compartirai, trà quali vialetti più piccoli porgeranno comodità di passeggio con dilettatione. Il circondar questi quadri di qualche siepe fruttuosa, sarà vtile, & à proposito, e la varietà di queste renderà più bello, e più comodo l'Horto, poiche nomineraßi il tal quadro circondato da vna spina, quello de meli granati, questo dal lauro sempre verde, si come quello di saluia, rosmarino, corniale, lauro regio, gelsomino, rose, mori d'india, ginepro, mortellone, e simili. Dentro questi quadri costumasi lasciare vn piccolo vialetto, per comodità de' Lauoratori, auanti si giunga alle vaneggie coltiuate, e tù queste circonda d'altre sieparelle basse, come spico, lauanda, rose del meschino, timo, maggiorana, assentio pontico, abrotano, a' quali gioua col tosarle tenerle basse, e di tutte ne cauerai denaro. Di questi quadri, per gli herbaggi quattro, sei, ò otto; secondo la grandezza dell' Horto, ò il tuo bisogno, destinerai. Questa bellezza non dipenderà solo dall'herbe, mà sarà aumentata, e con vtile da fiori, piante arbusti, & arbori tutti necessarij, & ornanti l'Horto, de' quali tratteremo nel seguente Libro del Giardino, e però vno, ò due di questi quadri potrai disporre per arbori giouani da vendere, ò piantar ne' tuoi beni; Vn'altro per inserti di frutti giouani per lo stesso seruigio; Vn'altro da fiori solo; Vn'altro per herbe medicinali, ò semplici, che pur produchino fiori; Questo starà bene all'ombra, quello ai Sole, e se più quadri hauerai, ne potrai empire vno d'asparagi; vn'altro di fragole; vno di maglioli, ò taglioli di viti barbati, l'altro d'auellane. In somma con questa varietà procura di tener sempre, e te stesso, e li Forastieri in nuoua, e delitiosa vista. Anzi se nel fine del viale principale si giungesse ad vn fonte, ouero ad vna peschiera, ò piscina circondata d'vn bel pomaro di varij frutti (che anco giardino si chiama) nel cui mezo vn Dedalico laberinto si scorgesse, e dalla parte di Tramontana arbori alti verdeggianti sì l'Estate come l'Inuerno, ò per natura, ò per arte, mediante edera, tutto saria il compimento d'ogni delitia. Non rammenta siepe di bosso, per quel suo tristo fetore amato da Serpi già detestato, tuttauia in qualche parte remota se ne potria hauer qualche cespuglio, per ridurlo à qualche figura d'animale riguardeuole, come Cauallo, Huomo, Cane, Barca, Carrozza, e simili cose, che dilettano, quali ancora si possono formare in qual si voglia arbore, e massime sopra gli olmi, anzi di più, come più grandi, se gli fanno scale, stantie, torri, e sopra vna barca d'olmo gli augelli fanno vfficio di nauiganti, e simili, e così sfuggi la spesa d'ornare il tuo Horto di statue marmoree di Carrara, ouero Obelischi d'Egitto, ò figure pretiose di Fidia.

Ornar l'Horto.

Mà la bellezza di questo tuo Horto, come potrai godere ne gli ardenti giorni; senza vn'ombra opaca, difesa da' raggi Solari? Due sorti di loggie verdi si costumano riparanti il Sole, dette pergole dall'altezza, significando pergamo Promon.

Pergola.

montorio, ò cosa alta, e di prospetto, ouero dal porgere là comedità di passeggiarci, ò dallo stesso passeggio, che pergere si dice. Vna coperta di molte varie viti d'vue singolari, ò per lo maturar presto, ò per la vaga lor forma. L'altra fatta di spessi, e folti olmi, ò alti arbori, con li rami de' quali piegati, si forma vna ben voltata Loggia. Quella di vite pare stia bene à prima gionta nell'Horto. Sostentasi con pali di castagni, ò rouere, e gli archi di rami più minuti, cioè pertiche di salici più grosse, concatenate, sopra quelle si fermano. Queste potriano farsi quasi perpetue, e con vna sola grossa spesa isparmiare le annue in ripararle, e rinouarle. Puossi, voglio dire sù colonne di pietra, ò macigno, ò rouere, fermare archi di ferro, quali con ferri tondi in luogo di pertiche, condotti per la longa, siano tenuti vniti; sopra li ferri le viti nello stesso modo, che sù le pertiche si potriano ligare. In questa maniera non sarà pericolo, che dalle neui il Verno la pergola sia atterrata, come auuiene all'altre di legno, ne dalle pioggie mai sarà marcita. Le altre fatte per lo più d'olmo, si regolano all'altezza d'otto, ò dieci piedi, larghezza di sei, ouero otto. Queste, come gli arbori continui piantati, sono alquanto ingrossati; Sostentanosi da sè, senza colonne; mà basta la Primauera palmarle, cioè condurre i rami, che l'antecedente Estate hanno cresciuto à quella parte meno densa, acciochе egualmente riparino il Sole per tutto, & iui ligarli à pertiche, che per il longo si pongono; con queste, per ordinario, si circondano gli Horti, Peschiere, e Pomarij, per potere sotto quelle passeggiando all'ombra senza offesa, godere della bellezza dell' Horto. Da alcuni si fanno queste pergole di rose, odorato passeggio il Maggio. Da altri si fanno di granati, gustoso passeggio l'Ottobre; si possono fare di lauro regio, dal cui nome si possono nomare, regio passeggio il Verno, onde cantò quelli.

L'Allor non più fugace, opache celle
Tesse di rami, e in guisa il prat'adombra.

Delitiosissime sono fatte di visciole, sia quando sono fiorite, sia quando sono mature, e n'hò veduto fatte di prugno; Questi passeggi sono d'antico vso, e nomati dà Plinio subdiali, nel canto de' quali se gli può formare vna stanza con sedie, e tauole per mangiare, giocare, e dormire, onde Virgilio.

Ombreggiauano i letti apparecchiati
Con liete frondi, e verdeggianti foglie.

Et altroue Opaca præbent arbores vmbracula
Prohibentq; densis feruidum solem comis
Alces canoros garrulæ fundant sonos,
Et semper aures cantibus mulcent suis.

Mà più delicatamente disse vn Moderno.

Quasi per mano stretti, e in danza accolti
Ginepri, e Faggi, e Platani, & Abeti
Si condensan così ch'ordiscon molti
Laberinti, e ricouri ermi, e segreti
Ne Febo il crin, se non tal'hor ci asconde,
Quando l'Aura per scherzo apra le fronde.

Coltiuatione.

La dilettatione vnita con l'vtile, e deuesi, ancorche con qualche spesa, abbracciare, mà se con danno, a' Principi si può lasciare. Quel condurre acque sotto monti, ò per longhezza distanti solo per gusto, e con quelle far fonti indeficienti, giochi d'acque mirabili, aspersori de' curiosi Forastieri, sia conseglio di peregrino ingegno, non di moderato Economo, al quale basterà, che la terra del suo Horto sia lauorata, ò d'Inuerno, ò d'Estate, ò d'Autunno, ò di Primauera, secondo il pensiero, che hà di seminarla, pur che non sia bagnata di souerchio, non solo due volte con vanga, & ingrassata; mà nell'atto di seminare, ò piantare alcun'herba, sia di nuouo lauorata, & ingrassata superficialmente. Indi compartita in certe glebe di terra alte, non più larghe di trè piedi, separate da solchi più bassi, quali seruono, e per scolo dell' abbondante acqua, e per poter'andarci à tenerle nette, sarchiarle, ò roncarle, ouero per farci correr l'acqua, quando si vogli inacquare, e si formeranno con quest' industria, che oue sia terreno humido, ouero si voglino herbaggi primaticci, li sudetti solchi laterali si faccino vn poco fondi, mà ne' luoghi asciutti, & oue bisogni tener'il terreno con humidità, acciò l'herbe sentino per molto tempo il fresco, poco, ò niente profondo facciasi il solco, come già parmi hauer'accennato, quali parti di terra fino ad hora hò chiamato Vaneggie, da altri Vanezze, ò Vaneze, perche non si deuono far star vane, ò vacue da scrittori Latini dette Puluinum, perche la terra di queste due, mediante il buon lauoriere, esser ridotta in poluere; Queste in Toscana si chiamano Aie, ò Aiette, quasi che si deuono preparare così eguali, e pari, come l'Aia da batterci il grano; alcuni le chiamano Porche, dal porgere comodità di farle fruttare; Colli sono ancor dette, che douriano esser più alti dell'altra parte del terreno, acciò meglio possino transmettere l'acque; Li nostri Rustici li chiamano Quaderni della sua quadra figura, col chiamarle ancor Piazzette, si dà ad intendere, che si come nella piazza non c'è herba, così nel preparare queste si debbano liberare da ogn'herba, petruccia, ò virgulto, à che dourebbe hauerci molta diligenza l'Hortolano, acciò potessero porgere maggior nutrimento à quell' herbe, che dentro vi si seminano, ò trapiantaranno, le quali, secondo Pietro Crescentio, da questa attione ne diuengono domestiche, morbide, e gustose. Pare, che il trapiantamento venghi meglio à Luna nuoua, perche à molti se gli tagli vn tantino la radica. I semi dell' herbe dell' Horto per lo più non douriano passare l'anno, e conseruano bene la loro virtù in luogo asciutto, e chiuso, oue non suaporino, ò sfiatino; Si conoscono quando sono buoni se sono graui, e grossi in suo genere, & ammaccandone vno, se gli troua dentro farina bianca; se si seminano allo scemar della Luna, stanno più tardi à far'il seme, e questa regola è certa di Primauera, e nel fine della Luna di Marzo, e Maggio, mà l'Autunno non ci si pone cura; questi semi alcuna volta si fanno germogliare in terra humida, ò altro, secondo la stagione, e questi subito seminati, se non pioue, si dà acqua; Quest'herbe nate non solo si deuono tener rare, acciocche vna non impedisca l'altra, mà libere da ogn'altra herba trista, la quale priua la buona di quell'humore, che la dourebbe fare prosperosa, e facciasi al mancar della Luna, nel qual'atto ancora à molte herbe, come si dirà, se gli rimuoue la terra al piede, il che fù dagli Antichi detto sarchiare, da noi passa sotto il nome di roncare.

Vaneggie, e suoi varij nomi.

Vtile del trapiantar' herbe.

Quali debbano esser' i semi, e quando si debbano seminare.

Sarchiare, e rõcare.

A que-

A questo modo con la coltiuatione dell'herbe abbellirai con tanta varietà di colori il tuo Horto, con quanti varij modi ornati la tauola, e particolarmente, mediante l'arte de' Credenzieri, quali con queste solo formano arme, figure, e mille scherzi, mà con diuersi gusti satisfanno al tuo appetito, e con isparmio pascono la famiglia. I semi stati infusi in sangue humano, fanno frutto più gustoso.

Vso dell' herbe in credenza.

L'Acetosa, dal gusto acetoso così detta, nasce di seme, e trapiantasi moltiplicata, e di questa il seme è più perfetto; chiamasi ancora herba brusca, ò forte, dal sapore del suo sugo, non ricusa terra, non teme il gelo, non si secca per fare semi, e però chiamasi pianta perpetua, come chiamerò ancor l'altr'herbe di simil qualità; Ama l'ombra, e la vicinità dell'acqua, e però starà bene nel quadro de' semplici, nel quale tanto per gusto, come per sanità, non disdirà l'andar'à coglier l'insalata, ò mesticanze d'herbe, per fare minestra; Serue ancora alla Cucina col sugo in luogo d'agresto, ò naranzi, e leua il mal puzzo alle carni, & in particolare à Castrati, Col sugo di questa si fà agro, e verde qual si voglia viuanda, & in particolar la frittata, e la gelatina; e perche con la sua natural frigidità reprime i moti di libidine, adoprasi dalle persone caste, secondo Crescentio; Se per hauer magnato frutto, ò altra cosa acida, li denti s'alligassero, col masticar quest'herba subito si sanano, per lo che s'auuera, Che il dolor sana il dolore; *Le foglie (della quale, quanto più se ne leua, tanto più ne viene copiosa) state infuse in aceto, e mangiate digiuno, perseuerano da peste; la radica si porta al collo da chi patisse di Scroffole, con giouamento. Questa è vna spetie di rumice, e vedesi certo dalla qualità della foglia, e dal gusto, perche li Contadini per vn gustoso agretto, che hà la rumice, se ne seruono nelle minestre, e torte, forsi ancora per purga; questa ancor lei trapiantata, e coltiuata frà frondi più belle, e più gustose, e la chiamano rumice domestica, à differenza dell'incolta seluaggia, dalla quale fù cantato.*

Herba brusca.

Vso in Cucina

Vso in Medicina.

Rumice.

Beta pigro ventri non est ingrata: palatum
Sic acido recreat molle sapore Rumes.

L'Aglio, dal Latino Allium, *per auuentura della propagatione, perche vn bulbo ne produce vn'altro, ò vn'altro, & vn'altro; e conosciuto di trè sorti da' nostri Hortolani, il bianco, il rosso, e l'auentano; vn palmo di mano distanti li spichi si piantano due deta sotto terra grassa, e nuoua, che non s'adacqui. Il bianco di Nouembre, e Decembre. Il rosso di Febraio, e Marzo. L'auentano è quello, che nasce di seme piccolissimo, tristo, e fortissimo, torna à far seme, & in pochi anni ingombra quasi tutto l'Horto, e però è conosciuto per leuarlo; a' piantati non se gli lascia sorgere presto altr'herba, e però zappansi molte volte, da che ancora si fanno più capitati, ouero se gli dispunta al primo apparir la fronda, ouero se gli torce il gambo, quando si cominciano ingiallire; si cauino, con auuertenza, che la Luna sia sotto terra, il che se ancora s'osseruarà quando si pianteranno, li giouerà acciò siano meno fetenti, se si caueranno dopo mezo giorno in tempo sereno, e si porranno al Sole per alcuni giorni à seccare, ouero al fumo, dureranno assai senza nascere, ò marcire; si bagnano ancora in acqua salata, per conseruarli, mà si rendono inutili à piantarli; mangiasi tenerissimo piccolo, crudo il capo, e la foglia, ouero si vende, massime li bianchi, grosso, pratticasi molto da' Rustici, e però è detto triaca de' Villani, e Virgilio.*

Aglio di trè sorte.

Coltiuatione.

Vso.

Fessis

Fessis messoribus æstu Allia.

Et altri da Oratio.

Già s'alcun temerario era sì ardito,
Contro il suo genitor d'armar la mano,
D'Aglio, cibo più crudo, e più inhumano
De l'istessa Cicuta, era nutrito.

Crudo, e cotto è grande eccitatore dell' appetito, e però entra in molte salse, come s è detto, si come cotto in compagnia, dà gusto à diuerse Viuande, e ne leua qualche mal'odore alle carni, superando col suo acutissimo il loro naturale, ò accidentale. Cotto, dice Bruirino, che in Francia con butiro fresco mangiasi la Primauera, per corroboratione della sanità, & in questo modo è raro contro li Vermi de' Putti, qual per questo effetto si fà mangiare ancora alle Donne lattanti; da alcuni sotto la cenere calda si cuocono li capi intieri, e diuenuti teneri à guisa d'oua sorbili, auanti pasto si mangiano; Cuocesi ancora ne' legumi, & in molte altre viuande, come s'è detto, mà la varietà è, che quel gran fetore causa, che con parsimonia s'adopri, per lo che scriue Ateneo, che era probibito à chi mangiaua aglio entrare nel Tempio della Dea Madre; Dicono, che se si ammacchino vn poco, auanti si piantino, ouero si faccino star' à molle in miele, ò latte, ouero ponendoceli per mezo, piantati che siano, ossi d'oliue, che non puzzeranno. Sò certo, che li teneri magnati con aceto, non hanno tanto fetore, si come per contrario se si pone vna botte di Vino non piena al Sole, con molto aglio dentro, diuiene aceto, qual sempre sà d'aglio, e quello auentano saluatico è buono per questo effetto; Questo mal'odore non è al tutto infruttuoso, scaccia i Serpi, & ogni animal velenoso, resiste all aere corrotto, e l'aglio è buono contro li morsi de' Serpi, e Cani rabbiati, onde la Scuola Salernitana.

Medicina.

Sei medicine contro ogni veleno
Assegnano, che son l'Aglio, la Noce,
La Ruta, la Triaca, Pere, e Raffano.

Si guarisce la Pipita alle Galline con fregarci sopra l'Aglio, & è sicurissimo correttiuo mangiato dopo hauer beuuto acqua trista; s'è detto come difenda le viti da tagliaticci, ò magnacozze. Di più se si fà star aglio sopra qualche arbore, ò carne, gli Vccelli non toccano li frutti, ne le mosche la carne, anzi alcuni l'aglio arrostito spandino per li seminati dell'Horto, acciochè gli Vccelli non se gli accostino, e se lo mangiassero, ne impazziscono. Scriue il Porta, che le Pantere, e Leoni non offendono, chi è Vnto d'aglio, ond'è, che sia simbolo della guerra, e fù detto; Vt inalliatus magis strenuè pugnes, *& è prouerbio, che chi vuol viuer quieto non mangi aglio, ne faua, intendendo l'aglio per la guerra, e la faua per i negotij publici, quali con faue di scrutinij si terminano; hà tanta antipatia l'aglio con la pietra calamita, che auuicinatosi à quella, perde la virtu di tirar' il ferro, qual lo ritorna col bagnarla di sangue di Becco. In fine volendogli piantare, si eleggono li capi più grossi, e che habbiano più lunghe radiche, quali si leuano, e si dipartono tutti i spichi.*

L'Aniso hebbe il nome da Vna Citta detta Aniso, *perche nel di lei campo da se co-*

se copiosamente cresce, ouero dal Greco Anesis, *che significà* relaxatio, *perche l'Aniso rilassa, e risolue i dolori interni, & esterni flatulenti; desidera aria calda, e molta acqua, da' nostri Hortolani non si costuma, come quelli, che hanno penuria d'acqua, e sono in regione fredda; Seminasi in terra profondamente lauorata di Febraio, e Marzo; mangiasi cotto, e crudo, verde, e secco, il gambo, & il seme, qual si copre di zucchero, e ponesi ancora per delitia nel pane, ò ciambelle, e ne' cantucci, si come per sanità, perche scaccia i flati. Vsasi nell'acqua vita, perche faccia lo stesso effetto, e comincia à praticarsi con tanta abbondanza, che il buon mercato, qual fù causa, che la cultura di quest'herba si tralasciasse, si perderà, e diuerrà caro, e forsi si comminciarà à coltiuare; pigliasi ancora Aniso à buon hora da quelli, à cui puzza il fiato, e gioua al capo, e però fù detto.*

Coltiuatione

Medicina.

Vt tibi iucundus sit anhelitus ori: Aniso
Vtere: sic capitis cedet & inde dolor.

E con acqua, ouesia bollito Aniso lauasi tal volta la faccia da chi vuole parer giouine. La poluere nelle viuande di zucca, & altre in luogo di zucchero, fà buono, e dà odore à diuerse salse più il Verno, che l'Estate, ne è buono per sanguigni, come pare, che conferisca più auanti pasto, onde ritrouasi scritto.

Ante cibum Anisum, confecta citonia prosunt
Saccharo, post mensam caseus, atq; recens.

L'Asparago, ò Sparago, dall' asprezza del suo gambo così detto, si semina di Nouembre, & di Marzo in terreno grasso lauorato, e ridotto in poluere, con molta fatica, nel nascere si tiene netto da herba, e con maggior diligenza, s' hà cura di non rompere il suo primo pullulare, fanno certe radiche dette Sparagine, & ancor sponghe, le quali il secondo anno si cauano, quando siano grosse, come vna penna d'Oca, ma quando siano più minute, s' aspettano al terzo anno; e perche l'aspettare cinque, ò sei anni rincresce, per l'ordinario si comprano le sudette radiche cresciute alla sudetta, e maggior grossezza; communemente già queste si poneuano in fossi larghi due piedi, caui due piedi, e mezo, nel cui fondo ci si poneua mezo piede di lettame ben smaltito, d'anni due, sopra il quale vi si addattauano le sudette radiche lontane l'vna dall'altra vn palmo di mano, poste in terzo in maniera, che per ciascheduno fosso ne capiuano trè fili, poi se gli poneua sopra terra ridotta in poluere, già l'antecedente Verno dal fosso cauata, all'altezza di mezo piede, perche se bene douria esser più, dirupando continuamente le ripe del fosso, cresce la terra sopra le radiche sino alla desiderata quantità d' vn piede, e perciò il susseguente anno se glie ne aggiungeua poca, e quella con grasso, ò colombina, ò pecorina smaltito, misticata, accioche le pioggie per quella passando ingrassassero con la detta terra li sparagi; Il terzo anno di nuouo ingrassati l' Autunno, come sopra, à Primauera s'appareggiaua il fosso, e de' frutti si cominciaua à godere, perche se prima se ne leuasse, troppo le radiche s'indeboliriano. Modernamente poi, e meglio si esequisce questa coltura, col cauar vna buca larga due, ò trè pertiche, longa quanto à te pare, ò quanto puoi; si fà essere nel fondo piana, & eguale, profonda due, ò trè piedi, e che habbia lo scolo, accio non s'empia d' acqua dalle pioggie, dallo stagnarci, della quale li sparagi sono nemici; questa fossa si coprirà, ò de' sudetti

Moderna.

detti lettami, ò d'vgnā di qualche animale, ò de' corni di pecore, molto grāti à questo frutto, perche da se ancora nel putrefarsi le corna delle saluatiche, in queste radiche si conuertono; Qual si voglia però sorte di lettame si vanga sotto, e le radiche in questo terreno vangato, lungi dalla ripa due piedi, si cominciano à piantare in tre ordini à filo, lungi l'vna dall'altra vn palmo, ouero quanto è largo vna vanga; Indi lasciato vacuo il terreno altri due piedi, se ne poneranno altre tre file nel sudetto modo, e così seguendo col sudetto interuallo di due piedi di terra non occupata, s'andaranno disponendo à tre file, in tre file; queste radiche così addattate, si copriranno della stessa terra cauata già dalla fossa, ridotta dal Verno in poluere, libera da radiche, sassi, e pietre, per l'altezza quasi d'vn piede; In questo modo con più comodità si terranno meglio netti da herbe, che ne' sudetti fossi, nelle ripe, de' quali non smosse viuono le radiche, e semi dell'herbe triste, de' quali malamēte si può difendere, che non s'allarghino sopra li sparagi, tuttauia, caso, che nascesse herba ancor in questi, si deue leuare, con auuertenza d'andare con piede solo sù quel terreno, oue non sono sparagi, cioè in quella larghezza di due piedi, che hauerai lasciato per interuallo delle tre file di radiche all'altre tre fila. Il secondo anno con alcuno de' sudetti grassi l'Autunno li coprirai, & à Primauera aggiugnerai terra, & il terzo anno facendo lo stesso, cominciarai à raccorne frutto, come sopra; nel tagliargli caccia il coltello due, ò quattro dita sotto terra, & iui taglia l'asparago, come sia alto vn palmo, e di Primauera, quanto più presto puoi, perche sarà più saporito, e meno patisce la radica, quale seguita ancor più lungo tempo à fruttarne; per hauergli più presto, il sito oue sono, si copre l'Autunno con paglia marcita, ò con l'immondezze della Casa riposate al Sole, e state alla pioggia per qualche mese, poi scopertogli il Marzo vedrai, che caldi da questo leggiero lettame hauranno cominciato à germogliare. Non ti scordar mai d'auuertire, che da altre herbe non siano suffocati, e massime ne' primi anni; e però si lauorano ogn'anno trà l'Autunno, e Primauera, quando il terreno sia asciutto, con esatta diligenza, auuertendo di por la vanga, e rimouer quel terreno solo, che è trà vn filo, e l'altro di radiche (non in quel spatio, oue si camina) perche se si toccasse l'asparago, si morirìa. Riesce facilmente questo, se riconosciuto, oue ne sia vno, trà quello, e l'altro si ponga la vanga, quale, ò si profondi poco, ò s'adopri picciola.

Sparagi saluatici medicinali.

De' sparagi alcuni ancora sono saluatichi, e nascono ne' boschi, e ripe vicino all'acque, e caneti, quali da ciascheduno senza fatica posson'esser raccolti, e sono molto medicinali, perche nutriscono più di tutti gli altri herbaggi, conferiscono allo stomaco, purgano il petto, mollificano il corpo, e prouocano l'orina, accrescono il seme genitale, ma fanno sterili le Donne, e nettano le reni. Non erano però, per quanto credo, de' domestici quelli, de' quali scriue Plinio, che al suo tempo à Roma da Rauenna erano mandati, e che ce n'erano, che pesauano tre libre l'vno, Martiale ci dà à pensare, che fossero di laguna, e seluaggi; dicendo.

Nollis in æquorea, quæ creuit spina Rauenna,
Non orit incultis gratior asparagis.

Ateneo dice, che in Giettulia di Libia nascono grossi più delle Canne di Cipro, e longhi dodeci piedi; magnasi cotto l'asparago, ma vuole tanto poca cuocitura quan-

quanto vn'ouo, e però quando Druso voleua proponer cosa di presto successo, diceua potesi esequire più presto, che non si cuocono i sparagi. Serue per insalata con oglio, sale, pepe, & aceto; serue per minestra con oglio solo, e melangola, & vn poco di suo brodo, ouero con brodo buono di carne, ne' quali modi cuopre ogni carne, & ogni pesce respettiuamente accompagnato, ò con carne salata porcina, ò con tarantello. Passa per pesce infarinato, e fritto; pare stuffato posto in piatto con butiro, e cascio; sopra vna carta cuocesi sù la gratticola con oglio, sale, ò butiro, ouero sotteslati; se ne fanno crostate ancora, e le sue punte si tramezano con cascio tenero; In frittata d'oua ancora è buono, sì che d'asparago solo si può far vn mangiare, e cotti sono più sani a' vecchi, che a' colerici. In compagnia poi entra ne' pasticci con molto gusto, ne' potacchi, ne' stuffati, ne' pieni, e simili; Conseruansi le cime dell' asparago nell'oglio, cõn vn poco di sale. Mandanosi à Roma, e per tutte le parti, inuolti ciascheduno in carta da per se, e così non toccandosi si conseruano. Auicenna dice, che col far orina puzzolente euacuano ogni mal odore, e rendono il corpo odorifero. Carlo Steffani dice, che la radica de' sparagi applicata al dolor de' denti, lo leua. Con l'herba dello sparago s'ornano Imagini, e Sacri Tempij. Il Pisanelli dice, che ongendosi vno con sugo di sparagi, non è offeso da Api.

Medicina.

L'Assentio, in Latino Absynthium, quasi Apinthium, cioè Impotabilis per l'amarezza, per seruitio del nostro Horto sarà di due spetie, il maggiore, & il Põtico; il maggiore nasce da se, oue vna volta sij stato piantato, & alligna per tuttò; il suo odore è tanto grato a' vermi da seta, che se sono mal sani, ò habbiano patito, col fregar con questo la stuoia, oue si pongono, risanano, e però costumasi tenere vn fassicolo sù le stuoie; Li Rustici se ne seruono in molti medicamenti, per mangiarne, e per impiastrarne ogni ammaccatura, ò percossa, tanto per loro, quanto per bestie; è singolare contro i vermi de' Puttini, e perche per la sua amarezza è difficile il farcelo pigliare, pesto nel mortaio si stringe, e se ne caua sugo, qual col Sole si condensa; postone poi vn poco in vna grana d'Vua, s'inganna il Putto, e come disse quel gran Poeta. E da l'inganno suo vita riceue.

Vso in medicina.

Il Pontico così detto, perche nella ragione di Ponto è herba frequentissima, di che ne fà fede Ouidio colà relegato, quando disse.

Virtù di questo.

Tristia deformes poriunt Absynthia Campi,
Terraq; de fructu quam sit amara docet.

Moltiplica serpendo, serue molto alla medicina, e da' Spetiali se ne cauano denari; nel quadro de' semplici all'ombra può fare vna bella, e vaga sieparella attorno vn partimento del detto quadro; con questo se n' accomoda vino con molto vtile, e sanità, facendocelo star infuso, quando colato dalle vinaccie si pone nella botte, e leua mirabilmente le ostruttioni, liberando da ogni feccia lo stomaco, e le budelle. Secondo Dioscoride, non è herba, che sij più à proposito per lo stomaco, come questa, il che hò esperimentato io; di questi due, second M. Catone, vn ramettto sotto l'anello, difende li viandanti da scorticarsi trà le coscie, ò altri luoghi. Scriue ancora Dioscoride, che facendosi inchiostro con l'infusione d'Assentio, che si vieta a' sorzi il lacerar' i Libri scritti con quello, e le frondi poste nelle

Casse, preseruano i panni dà tarme. Gesnerio dice, che nella Slesia si adopra Assentio. Matricaria, e Ruta contro la peste. E Pierio Valeriano vuole, che sia herba funebre perche s'vsaua da gli Antichi di piantare ne' Cimiterij; era ancora simbolo della sanità, e perciò nelle ferie latine dauasi à vincitori vn bicchiero d'Assentio, presupponendo di dargli la più pretiosa cosa, che si potesse dar per la sanità; mà meglio fù l'Assentio rassomigliato alla riprensione, perochè se si beue, ancorche amarissimo, libera da feccie gl'intestini; così la correttione, se s'accetta, ancorche con amarezza dispiaccia, e però di perfettione alla vera, e retta vita esemplare.

Coltiuatione.

La barba di Becco, perche il suo seme imita la barba di questo animale, e detta, si come ogn'altr'herba, della cui radica l'Huomo si serue, deuesi procurare, che venghi lunga, e grossa, e però pongasi il seme in terreno facile, fresco, lauorato due piedi profondamente, e ben'ingrassato, nel diminuir della Luna, dalla fine del Mese di Marzo, ò per tutto Aprile, & ancor di Maggio in questa regione fredda, cominciando tardi il terreno fresco di natura à riscaldarsi, & ad hauer virtù, e queste radiche crescono presto per il caldo, e però staranno bene in luogo, oue possi assai il Sole; se nascessero troppo spesse, si leuino le più deboli con ogn'altr' herba, e se s'hauesse occasione il leuarne vna à canto l'altra il buco, oue era la leuata, con grasso ben smaltito si riempa, in terreno non fresco s'aiutino con inacquarle; queste radiche sono giudicate buone da mangiare da Dioscoride; Cuoconsi in acqua, e tagliate in fettoline con aceto, oglio, sale, e pepe ammaccato, si seruono, e tal volta con altre radiche rosse, ò gialle accompagnato, se ne fanno ne' piatti figure d'arme, ò d'animali; perlessate, & infarinate si friggono, ouero in vn tegamino, ò pignattino con pignoli, petroselli, vua passa, pepe ammaccato, e melangole si tartufolano; questa non è altrimenti la scorza nera, come altri si credono.

Vso.

Coltiuatione.

La Bettonica, da Popoli di Spagna anticamente chiamati Vetoni, così detta, con falso prouerbio è chiamata herba assai nota, perche la vera non è molto conosciuta, ne frequente mà meglio li quadra l'altro prouerbio, hai più virtù, che la Bettonica; Questa, e per amar l'ombra, e per seruir poco fuori del caso della medicina, starà bene nel quarto de semplici. Di seme non vedo pratticar'il moltiplicarla, ancorche si possono raccorre, quando non siano molto maturi, auanti cadano; mà li suoi caspi ingranditi nel trapiantargli, si diuidono in molte piante, & à questo modo con più prestezza si popola; poco altra coltiuatione richiede, poiche non teme il Verno, e come non sia suffocata da altr'herbe, è pianta perpetua, per lo che trà le herbe campestri si potria annouerare. E se bene serue poco alla Cucina, in ogni modo li Spetiali; caso non facesse bisogno in casa, la comprano, ò la permutano in altri medicinali, per esser forsi la miglior'herba, che si troui, per corroborar il capo, sì presa in conserua, ò cotta, come si dice da basso, come seruendosi della di lei poluere per le ferite pur del capo, mutando il rimedio ogni due giorni, ouero lauandosi gli occhi amalati con la di lei decottione, ò poste le frondi sù la fronte, per guarir la doglia di capo; le sudette frondi peste, e poste sù'l naso, stagnano il sangue; bollite queste foglie in vino, e con esso lauato i denti, ne leua il dolore, e li consolida; mangiata quest'herba acuisce la vista, & inanzi pasto prohibisce l'vbbriacarsi. Altre infinite virtù sono riferite da Antonio Musa Medico di

Vso per Medicina.

Cesa-

Cesare Augusto, quali virtù, e rare qualità, acciò compartà al vino, si pone nella botticella auanti vi si ponga il vino, che si caua dalle tine, onde fù scritto di questa.

Tristia corporibus prohibens, animasq; pericla
Te duce, sancta mihi sit herba, Deus.

Li fiori di Bettonica con molta sanità nell'insalata s'vsano, e delle foglie n'hanno fatto alcuni minestra. Fassi ancora di fiori di Bettonica conserua di zucchero in questa maniera; in ogni libra di zucchero chiarito, come di sopra s'è nel primo Libro insegnato, vi si pongono dentro li fiori liberi, e netti da ogni sorte d'immondezza, ancor d'ogni minima parte d'herba, al peso d'oncie tre, e benissimo pesti nel mortaro quali si fanno bollire, misticati col zucchero à consistenza di Manuschristi, poi si ripongono in vasi, ò baratti, per seruirsene all'occasione.

La Bieta qual con la foglia rappresenta la lettera B. dalla quale hà il nome, è più tenera d'ogn'altr'herba, ad huomini effeminati rassomigliata onde Augusto soleua dire betizare, illanguire, & effeminare, *è di tre sorti, bianca, negra, cioè vn verde scuro, e rossa, non ricusa qual si voglia aria, anzi fà meglio nella fredda; le due prime, delle quali la bianca, secondo Teofrasto, hà meglio, e più gustoso sugo, e la verde è sola nominata da Columella, si semina di Marzo, & Aprile allo scemar della Luna, e quelle, che col nascer alzano il fusto per far semenza, si deuono spiantare, perche non sono buone per mangiare, ne producono buon seme, anzi quel seme è perfetto, qual viene da pianta, che sia più anni, che sia nata, e ce ne sono di quelle, che stanno tre, ò quattro anni à far semi, vogliono, che venghino più belle, quanto il loro seme è più vecchio, pur che non passi cinque anni, ma li nostri Hortolani sono di contraria opinione; questo è ben certo, che questo seme tarda à nascere tre, e quattro anni, ancorche in terra. Auerroe dice, che il piantarle con lo sterco buino fresco, le rende bianche, tenere, e saporite, e questo verrà, perche questo sterco non hà molto calore. Columella ordina si seminano, quando i granati hanno li fiori; possi trapiantar la Bieta, quando hà quattro, ò cinque foglie, con vtile di farle venir più grosse, e belle, si come ancora si fanno tali, se spaccatagli vn poco la corona della radica, vi si porrà vn sassetto sopra, ouero vna rottura di pignatta; sono nemiche delle cipolle, e però non si debbono porre vicine, & anco de gli agli, e mangiasi dopo mangiato aglio, perche leua il di lui fettore, secondo Menandro Autor Greco, e la bianca mangiata con aglio ammazza i vermi.*

Coltiuatione.

La radica di queste non si prattica se non per far supposte, ancorche si potesse cotta mangiare, le foglie, delle quali, quanto più se gli ne leua à Luna crescente, tanto più ne ricacciano maggiori, si seruono con altre herbe in minestra, ouero presone manipoli, e trite à foggia di tagliolini, si friggono in butiro, ò strutto, ò midolla, poi misticate con ricotta fresca, cascio grattato, oua, cannella, & vn poco di zucchero, se ne fà torta alla Bolognese, quale da alcuni è aumentata col misticarci polpa di Cappone cotta, ò di Piccione ben trita, anzi tale hà coperto la sfoglia, posta, che sia sù la ruola, di pelle di Cappone cotta, e se non hauessi ricotta, ò cacio fresco, mistica con la sudetta bieta cotta vua passa, cannella, oua, mandorle, pignoli, & vn poco di sale, e nel portar in tauola sì questa, come l'altre, spruzza d'acqua

Vso in Cucina.

Medicina.

qua rosa, e zucchero; Li gambi delle foglie bolliti, conci in insalata, seruonsi come la stessa foglia, e massime della bianca, perche s'vsa per purga da' Rustici, e da' Fabri, perche quelli diuenuti stitichi dallo star nel fuoco, mediante la Bieta si fanno lubrichi, e può ancor seruire ad ogni villeggiante; si come il suo sugo mischiato con miele, e posto sù l naso, purga la testa, & il sugo serue per far verde le frittate, la gelatina, i rauioli, tanto con sfoglia, come senza. Da gli Antichi mangiauasi cotta con senapa, vino, pepe, e con faua, però si disse.

Ventosam betis, si sappis adde fabam.

E l'Epigrāmista. Vt sapiant fatuæ Fabrorum prandia betæ,
O quam sæpè petet vina piperq; cocus.

Galeno loda, che si mangi con la lente; Il sudetto sugo, ouero il decotto della sudetta herba ammazza i pedocchi, e le lendini; le foglie cotte sotto le ceneri sanano le scottature, secondo Carlo Steffani Aristotele vuole, che sopra radiche di Bieta si possa innestare, come sopra gambi di cauoli, di che ne parlaremo à suo luogo. Il vino da' cauoli, come suoi capitali nemici, dannificato, ritorna nel primo essore, mediante l'infonderci foglie di Bieta. Con acqua, oue siano bollite assai foglie di Bieta, si lauano li panni neri insucciditi per sudore, come li cappelli, ò altro grasciume, da' quali li libera, riducendo nel suo primiero esser'il negro. E Plinio stesso dice, che l'acque delle radiche di Bieta leua le macchie dalle vesti.

Bieta rossa.

La Bieta rossa non serue con la foglia, ma si bene con la radica, quale posta in terreno molto ingrassato, e che si possi inacquare, fà radiche grosse, quanto le gambe ordinarie d'vn' Huomo, vorria esser trapiantata, e seminasi di Marzo, Aprile, e meglio di Maggio, e ne' giorni caldi vorria vn poco d'acqua; con molta cuocitura in vino, poi tagliata in fette, e concia in insalata; orna con dubbia vista vna tauola, perche così rosse paiono fette di mortadella; cotte ancor nel sopradetto modo, ò per minor dispendio di vino, sotto la cenere, ò nel Forno si tartufolano, come le barbe di becco; e perche queste degenerando in queste parti nel seme, che producono, ne nasce Bieta bianca, ò malamente rossa; costumasi ogn'anno mandar à pigliar il seme, ò in Francia, ò in Alemagna, oue sempre sono rosse; vero è, che se in queste parti trapiantate al suo tempo, quelle, che sono rosse s'inacquassero con feccia di vino negro sicuramente produrriano semi, che sarebbero radiche, e foglie rosse.

Cultura, & vso.

Atriplice.

Chiamano li nostri Hortolani biettone, ò bidone quello, che è detto da gli Herbolarij Atriplice, seminasi raro, e sparso per l'Horto trà le biete, & altre herbe, e serue con quelle per far minestra d'herbette. Galeno dice, che per esser molto lubricatiuo, scende velocemente del corpo. E Pitagora vuole, che per la sua qualità acquosa possa far venir' Idropesia, e però lasciàlo a' Rustici, quali con la fatica smaltiscono ogni mal humore, in ogni caso vsasi cotto, perche fù detto.

Frigidus Atriplicum cholere vim discutit humor.
Coctarum: crudis virus inesse puta.

La Boragine, Burago in Latino, quasi Boago, per l'asperità sua simile alla Lingua del Bue, onde vn' altra herba poco differente da questa, e con le stesse virtù, chiamasi Lingua Buina, posta, e seminata vna volta nell Horto, mentre si lauori,

mai

mai lo ritrouerai senza, e se bene teme il gelo, e tù con sterco fresco coprila, che difesa a' primi tempi alzerassi, e farà prestissimi fiori; di Marzo, & Aprile seminasi, & il suo seme si raccoglie, non ancor secca la pianta, perche è facilissimo à cadere, da che ne viene la sudetta fecondità. Trapiantasi in luoghi comodi per raccorre i fiori, ò aprichi, acciò li produca più presto, ò humidi, & ombrosi, acciò forniti li primaticci, sempre se n'habbia, ouero vicino all'Api, acciòche da questo fiore cauino comodamente gustoso, e sano miele; sono tante le virtù, e bontà di quest'herba, che trà l'herbe hà prerogatiua, come trà megliori animali il Cappone, sì per esser buona cotta in ogni maniera, sì perche se n'hauessimo più penuria, più la stimaressimo, si come auuiene del Cappone. La sua foglia tenera, e piccolissima, cruda in insalata è buona, grande poi cotta in grasso, ò midolla vaccina, fassi in minestra con vn poco di cacio grattato, & vn'ouo stracciato dentro; se ne fà ancor torte al modo detto della bieta, ma in qual si voglia modo, che s'adopri, bisogna auuertire, che sia assai lauata. Li fiori, ò da sè, ò in compagnia d'altr'herbe tenere ornano, e rendono gustosa l'insalata, e massime con vn poco d'aglietto seco regalano, & allegrano ogni viuanda ancora, & in particolare i lessi. Di questi se ne fà conserua sanissima, come s'è detto de' fiori di Bettonica, & in fine le molte virtù di questa da varij descritte, in vn sol verso si ristringono.

Vtile delle Boragine.

Ego Burago, gaudia semper ago.

Onde ancora fù chiamata Corago, *e con ragione, perche, e Dioscoride, e Galeno, e tutti vogliono, che non ci sia altr'herba, che corrobori il cuore, e faccia l'huomo allegro, come la Boragine; E di più, secondo Dioscoride, quella pianta, che alza tre fusti, ò cauoli (come dicono) secca, e pesta con la radice, e data in poluere, sana la terzana, e quella, che ne produce quattro, la quartana; fà orinare, e chiarifica il sangue.*

Capari

Li Capari vengono dal verbo Greco Capso, *che significa* auidè comedo, *se bene da Teofrasto si dice, che non vogliono coltiuatione alcuna; siaci aggiunto (con pace di tant' Huomo) oue già siano allignati in luogo à proposito, perche oue non sono, bisogna piãtarceli, & il fargli nascere nel nostro clima freddo ricerca coltiuatione in questa maniera. Al fine di Febraio principio di Marzo, in vn vaso pieno di terra, misticata cõ grasso bene smaltito, & arena grossa, si seminano, e per difesa delle formiche, le quali di questo seme sono auidissime, il vaso in vn cattino, oue siano due deta d'acqua, al Sole si pone; nati l'Estate, con acqua si mantengono, il Verno in Casa dal freddo si difendono; poi à Primauera, auanti comincino à germogliare, in sito à proposito, con quanta terra stà attaccata alla loro radica si trapiantano; In Toscana li fanno nascer ciascheduno in vn pignattino, e questo vn poco da basso rotto nel muro pongono, e murano, si come nell'altro modo si può fare, ma in qual si voglia de' sudetti modi si faccia, si cortino fino all' vltimo occhio sopra la radica. Quanto al sito proportionato, vuol'esser il più caldo, & asciutto, che si possa hauere, e però d'Egitto dalle Campagne d'Alessandria ne vengono serbati con sale; dal quale, con acqua fredda, e calda liberati, si seruono con aceto, oglio & vua passa, ouero molto premuti, & asciutti, in aceto melato, ò inzuccherato, con vua passa, e qualche aromato intiero si conseruano; Altri dall'aprica riuiera di Genoua,*

Coltiuatione.

conci in aceto, di più piccola forma ne vengono; Non è al tutto sterile il colle Bolognese di questo frutto, perche essendo necessario, per saluargli il Verno, che non sentano alcuno de' venti, che da Leuante fino à Ponente dalla parte Settentrionale fredda soffiano, se col beneficio di qualche muro antico, ò monte vengono difesi da' sudetti venti, si saluano, e fruttificano. Pareua, che il piano non fosse capace di questi, per esser più freddo de' colli, e più humido, di che ne sono nemici Capari; ma crederei primo d'ogn'altro hauerli pratticati in vna mia Villa, posta nella pianura di questo Contado, mediante la comodità d'vn muro esposto à mezogiorno, cō qualche declinatione à Ponente, dal cui vento freddo, vno sperone d'vna torre spingendosi inanzi più del sudetto muro, li difende, e però con molto vtile ogni due, ò tre giorni d'Estate li raccolgo, con auuertenza di non li lasciar fiorire, sì per non perdere li Capari, sì perche dopo il fiore facendo vna zucchetta, oue è racchiuso il seme se si lascia crescere, à quella attendono, tralasciato di far Capari; E però quādo sia grossa quanto i capari si raccoglie con essi, e si condisse à primi freddi, venuto, che sia vna brina, ò due, raccolgo le frondi, a' quali fatto perdere l'amaro, col fargli star in acqua bollente, quanto si recitaria tre volte l'Oratione Domenicale, le pongo à rasciugare sopra vna tauola, e con molta cura, mediante panni asciutti, le libero da humidità, dapoi accomodati in vn vaso con aceto salata, ouero melata, le copro. Li capari raccolti, liberi da gamboncino, posti in aceto salata al Sole, perdono l'amaro ancor essi. In vino poi lauati lasciano parte del fortore acetoso, e della salsedine. Questi li pongo in aceto, oue sia bollito miele, la quantità bisogna si conformi col gusto di chi li deue oprare, ò con la qualità dell'aceto, quale è sempre bene, che sia fortissima. Con questi si mistica ancora vua passi finocchio dolce, finocchio marino, dragone, petroselli, ò roscano, e così hai sempre preparato vn'insalata gustosa quale eccita à merauiglia l'appetito, e però con questi si regalano viuande arrosto, stuffate, & altre. Dice l'Erera, che le frondi libere, mediāte l'acqua bollente dall'amaro, si fanno in minestra. Io non l'hò mai prouato, perche nō vedo, ch'altro animale li mangi. Questo sò, che secondo Galeno, & il Mattioli dicono, che li capari sono vtili mi alla milza, & ad ogni opilatione, sì di quella, come del fegato, e leuano dallo stomaco la feccia, e massime conditi in aceto melata, come s'è detto, ammazzano i vermi, e massime la scorza, onde fù cantato.

Sit medicina mihi, sit Caparis vtilis esca,
Poscit opem quoties coxa, lien ve dolens.

Vso, e medicina.

Di Capari si fanno salse dette à suo luogo, & entrano in molte viuande. Li capari secondo il sudetto Erera, sono buoni contro il tossico, che s'hauesse mangiato, e contro gli vlceri del mal Francese, e la radica masticata à digiuno, scarica mirabilmente il capo da catarro. Si fà oglio di capari per vso di medicina. Plinio annouera il caparo trà frutti peregrini, et in vero nō lo sento nominare da gli Antichi.

Ingegnosa coltiuatione de' Capari.

Ma quanto alla coltura d'essi, si come disdice ad vn Capitano il dire io nol pensauo, così all'Agricoltore non stà bene il dire non si può fare la tal operatione, e se pur alcuna scusa se gli potesse ammettere sarebbe quella del sito, quale non si può variare. Questa impossibilità in queste parti pare sia pratticabile ne' Capari, perche ne' gran freddi si muoiono, ma l'ingegnoso Agricoltore supera ogni difficoltà, & massi-

massime nell'Horto, perche se non può abbondantemente prouedersi d'Vna cosa, mostra almeno in poco quello esequiria, se dal Cielo gli fosse permesso. Pareua impossibile l'hauer Capari in piano, t'hò mostrato dall'opportunità del sito questa impossibilità esser superata, nè per questo à chi non hà tal sito, è leuato il poter hauer Capari, ogni Casa necessariamente conuiene hauer Vna parte di muro esposta à mezo giorno, facciasi auanti questo muro Vna banchetta larga circa vn piede, quella s'empia di terra grassa, sassi, e rena; in questa pianta i Capari, e se hauesse qualche declinatione à parte Orientale, ouero Occidentale, e tù a' primi freddi con stuoie, ò tauole riparagli da quella parte dal freddo, e gl'istessi Capari con sassi coprirai, ma in maniera, che habbiano respiro, e sentino vn poco di Sole; caso ancora non hauessi campo di far questo, con non molta spesa fabricarai Vn muro di sassi, e calce, longo due pertiche, alto Vna, grosso tre, ò quattro piedi di forma semicircolare, ouero ouato, Volto à mezo giorno; lascierai questo muro nel mezo Vuoto per spacio d'Vn piede, quello empirai di terra, perche se bene el Caparo si contenta di meno humore di qual si voglia pianta, ne Vuole però qualche poco, sì che questa terra bisognarà sia scoperta, acciò riceua pioggie, & humidità, anzi tal volta l'Estate per di sopra si potrà inacquare. In questo muro lascierai buchi lontani l'vno dall'altro due piedi in terzo, ne' quali porrai li Capari; potrà seruire questo muro per prospetto à qualche viale, ò loggia, ò casa, e si potrà dipingere; e se questo modo non t'aggrada, fà cinque, ò sei scalini alti vn piede, e mezo, grossi mezo piede, distanti l'vno dall'altro mezo piede, in questa distanza ponerai terra, rena, e sassi, & iui pianta li Capari, ma auerti, che siano fatti in forma semicircolare, come di sopra, ouero ouata, altrimenti non li saluarai dal Vento; se in Vna delle sudette maniere empirai Vn muro ben situato, ò fatto à posta, ò casualmente di Capari, mai più ne perderai il seme, & allhora con Teofrasto potrai dire, che non ricercano alcuna coltura, perche le formiche portando il seme a' loro Granai, ne lasciano in qualche crepatura, oue nasce da se. Solo ti si conuiene la Primauera, auanti cominciano à germogliare, leuargli i rami con tanagliole, ò altro ferro tagliente più vicino al tronco Vecchio, che puoi. In alcuni luoghi dotati di clemente Cielo, e particolarmente à Monelia nella Liguria, si pongono i rami, quando si portano in terra à radicare, per trasporre altroue, ouero si pongono nelle stesse pariete, oue ne mancano, che ancor tal Volta s'è pratticato in queste parti; ma se pure t'aggrauasse la sudetta spesa, ò non la volessi fare, pianta Capari in vasi, e quasi naranzi riponili il Verno à coperto, ma auerti, che non siano con altra pianta, perche con la loro acrimonia la daneggiano.

Le Carote à Carne, parola Latina, perche cotte in brodo paiono, e nutriscono come carne, per lo che sia caro & optata e dicesi ancora cara radix, vogliono la coltura stessa, che le sopradette barbe di becco, tutte due trapiantate vengono più belle, e seruono alla cucina, e credenza nello stesso modo, come s'è detto; S'aggiugne, che non s'è detto altroue, leuandogli la foglia, s'ingrossano nella radica; le Carote di più col sugo della loro scorza tingono le frittate, e la gelatina d'vn rosso scro, quasi pauonazzo; Le Carote prouocano il latte, i mestrui, e l'Vrina, & aprono l'opilationi; sono rimedio contro la tosse à gli huomini, & alle bestie,

dal-

dal mangiar delle quali ingrassano, e risanano notabilmente, anzi in Spagna le danno a' Caualli trite con semola, cauate di terra nella rena si conseruano in luogo temperato, come la Cantina.

De' Carchioffi, e Cardi

E tanto poca la differenza trà la foglia di Carchioffi a quella de' Cardi, che ancor da qualche perito, se non è ben considerata, difficilmente si conosce, e però non è marauiglia se da varij Scrittori non solo sono poste insieme, ma hauuti per vna stessa pianta, e con errore, come si mostrerà. Pare, che il Calepino vogli, che Cinara *siano li Carchioffi, &* Carduus *li Cardi, ma la ragione da esso dedotta, che si chiamino* Cinara *da vna Putta conuertita in quest'herba, non mi sodisfà, perche può esser, che fosse conuertita ancor in Cardo similissimo al Carchioffo, anzi l'altra ragione del detto Calepino, che siano così detti, perche vogliono esser ingrassati con cenere, è contraria, perche a' Cardi piace questa letamatura; ma gli Carchioffi vogliono stabbio buonissimo, e benissimo smaltito. Ateneo nomina molte regioni montuose, oue nasce questa* Cinara, *ma sempre spinosa; dapoi dice, che questa spina li Romani chiamauano Cardo. Conrado Eresbacio dice, che il Cardo è quello, che da Columella è chiamato* Cinara. *Delle quali varietà stò in dubbio se gli Antichi vsassero tanto il Carchioffo, come si fà hoggidì, non lo vedendo posto in alcuna delle viuande di quei tempi, & accrescermi il dubbio il veder, che da trenta anni in quà s'è cominciato à mangiare il Carchioffo nella sua vera, e tenera perfettione, condito in diuersi modi, poiche prima costumauasi mangiare grandissimo, e barbuto solamente cotto lesso con aceto, oglio, sale, e pepe; Il Carchioffo, come giugne alla grandezza d'vn'ouo, deuesi leuare, perche di questo se ne farà, ouero accompagnarà ogni viuanda, oltre che leuato il principale, la pianta ne caccierà altri molto più; lesso in insalata, come sopra si serue, si fà in ottima minestra, ò solo, ò accompagnato, tanto di grasso, come con oglio; tagliato in quattro, ò sei parti pe'l longo, fritto nella padella, serue per antipasto, ò per tramezare, ò regalare gli antipasti, dà grato gusto ad ogni stuffato, stà bene ne' pasticci; cuopre ogni lesso, così grasso accompagnato con carne salata, come magro, accoppiato con tarantello; inuolto in rete à guisa di fegatelli si pone nello spiedo; tagliato in fettoline se ne fà crostata; questi ancora si riempiono, leuatone il pelo, e qualche foglia di dentro, con piccatiglio di carne di Vitello, ò di Cappone, ò di Piccione, ò con fegatelli, ò granelli di pollo, ò d'animelle di Vitello, ò di presciutto, ò mortadella piccata; & i giorni di magro si possono empire con piccatiglio di polpe di Pesce, code di gambari, tarantello, ostrighe, tartuffi, ò prugnoli; ben cotto lesso, pesto, e passato, fà salsa detta à suo luogo; più grandetto poi, cotto su la gratella, viene d'vn saporito gusto, mentre tutto intiero si pone à cuocere con dentro, ò oglio, ò butiro, e sale, & à lento fuoco cuocendosi, si fà venir tenero; li torci di Carchioffo si tartuffolano, & ancora se ne fanno crostate; questi ancora conseruansi per molto tempo in oglio, e sale; in fine con frutti crudo, ò cotto mangiasi seruito con sale, e pepe. Dall'altra parte il Cardo lessato cuopre, ò suppa, ò altra carne cotta lesso, con gusto sì, ma accresciutogli dalla compagnia d'altra carne porcina salata, ò salciccia, ò ceruellato fino; fassi ancor tartuffolato, e la parte tenera della radica, tagliata in fettoline, ben cotta lesso, misticata con pi-*

Diuersità d'opinioni

Vso in Cucina

Vso del Cardo.

gnoli, vuà passa, e cannella, fà crostata, si come tramesi con altre fette di cacio tenero, ò vogliamo dire tomino, rauagiolo, se ne fà crostata in altra maniera; entrà ancora ne' pasticci di magro, e grasso, sì che nell'vsarle ancor in cibo, non sono lo stesso, e tanto più, che d'Vno si serue del frutto, qual quanto più s'auuicina alla perfettione, tanto più è imperfetto. Dell' altro si serue della foglia, e radica, quali quanto più sono grosse, con più gusto mangiansi crude con pepe, e sale. Il Cardo perlessato in acqua, & iui vn poco salato, poi cotto in butiro, se ne copre qualche fette di pane bruscato in butiro, & ogni cosa con cacio Parmegiano grattato si copre; ouero il tartuffolato in oglio, copre pane abbruscato in oglio, con melangola, tartufola, e pepe ammaccato accompagnato; ma diciamo vna cosa, la qual può hauer causato questa confusione, & è. Del Carchioffo sotterrate le foglie, e radica, vengono bianchi, & alcuni se ne seruono per Cardo, anzi, che i multiplici teneri del Carchioffo ò in suppa, ò tartuffolati s'adoprano; e nel voler il Cardo far il seme, caccia certo Carchioffaletto di non molto gusto, & assai duro, qual pur si mangia; ma se in questo hauessero qualche conformità, nelle coltiuaiioni sono diuersissimi. Il Carchioffo se bene si semina, da noi però poco si prattica, ma i semi altroue si mandano; quì in terreno dolce due piedi scassato, ben letamato li germogli, ouero multiplici, da canto à piante vecchie di Carchioffali, con vn poco di radichetta leuati, si piantano; Il primo anno alcuna volta non fanno frutto, gli altri, oltre il Carchioffo principale, cinque, ò sei minori ne producono quali forniti di raccorre, se ne leua il gambo, acciò con maggior vigore attenda à multiplicare. Circa il principio di Nouembre si vangano benissimo, se ne leuano i multiplici per vendere, ò piantare, lasciando il caspo antico, e tal volta se glie ne lasciano due, e tre piante congionte, secondo si conosce il vigore del terreno, per hauerne maggior quantità di frutti, nel qual atto di vangargli, con lettame vecchio ben smaltito si circonda la pianta.

Coltiuatione del Carchioffo.

Ma il Cardo de' mesi di Marzo, & Aprile si semina, ponendolo sotto terra ben lauorata, & ingrassata, fresca, tre dita, nel crescer della Luna, ne ricusa l'allignar in terreno forte; e se bene da alcuni si conseglia il ponergli trà altr'herbe, & in particolare trà grani, vedo, che vogliono esser netti da herbe, mentre sono piccioli, dapoi cresciuti con l'ombra, le altr' berbe dannificano, e però se fossero posti vicino ad herbe da vtile le perderiano; in tempo d' Estate giouagli assai vn poco d' acqua tal volta; a' primi freddi si ligano, e fasciano con stuoie, ò strame, acciò comincino à venir bianchi; ne' maggiori freddi, ò si cuoprono di terra, ò cauati si sotterrano, ouero in Casa con locco, ò paglia si cuoprono, oue in qual si voglia modo accomodati, vengono teneri, dolci, e bianchi, mentre non siano di natura rossiccij, quali però sono hauuti per più saporiti.

Coltiuatione del Cardo.

Sono ancor differenti in altre qualità, il Carchioffo è contrario alla voce, fà quagliar il latte, e però deuesi fuggire dalle Donne lattanti, e da chi mangia latte, perche genera di molte infermità. Sono li Carchioffi di varie spetie, bianchi, morelli, li spinosi sono più accettati grossi, ouero longhi, ma tutti hanno figura di pigna. Per contrario li Cardi rischiarano la voce, de' quali fù detto.

Qualità del Carchioffo.

La

La Cinara pungente à Bacco è cara;
Ma nemica d'Apolline cantore;
Rende il Cardo la voce allegra, e chiara;
Ma la sete ogn'or cresce al beuitore.

De' Cardi.

Sono sani alle Donne, e però gli appetiscono molto, si fà star il lor seme infuso in sugo di rose, ouero oglio laurino, perche siano odoriferi, & acciò siano dolci, in miele, ò latte, e se bene s'insegnano molti rimedij, perche non habbiano spine, tutti sono frustatorij, mentre hora habbiamo semi di Cardi naturalmente senza spini. L'Erera racconta, che vn Portughese costumaua dire, che per mangiar assai Cardo, gli Asini haueuano ottimo stomaco. La radica di Cardo fatta in poluere, è buona per la scolatione renale.

Medicina.

E poi incomparabilmente maggior l'Vtile del Carcioffo à quel del Cardo, ancor che Plinio dica, che presso Cartagine, e Cordua, di picciol Campo si cauaua di Cardi gran rendita, perche con occasione di far tante Varie viuande di Carcioffi, se ne Vende quantità grandissima, e l'Vtile, che ne prouiene d'Vn campo di Carcioffi ben coltiuato, supera ogn'altro, perche d'vna pianta di Carcioffi, che fà cinque, ò sei frutti, & altretanti multiplici da piantare, come s'è detto, se ne caua almeno vn giulio, à ponergli due piedi lunghi l'vno dall'altro, come si deue fare in ogni tauola di terreno, che è vna pertica, ne cauono numero 50. che rendono circa lire 25. hor qual'altro terreno à proportione rende tanto? E se al tempo di Varrone si fossero costumati tanto Carcioffi, per l'vtile di questi, all'Horto, non alla Vigna il primato hauria conferito, per lo che confermomi nella sudetta opinione, che, ò non lo conoscessero, ò poco lo pratticassero, ma in confuso col Cardo lo seminassero. Teme il Carcioffo il freddo, & humido, e però pratticasi sù colli esposti al Sole, oue vna pianta dura più di 25. anni, ma il Cardo ogn'anno con nuoua semente si rinoua. Alcuni hanno cominciato con Vasi di terra à guisa di campanelle il Verno à coprire i Carcioffi, per difenderli da ghiacci, e brine; non sò, che riuscita sia per hauer questa inuentione. Glauco dice, che il Carcioffo fà generar figli maschi; Il sugo di queste foglie in fine, come amaro, scaccia benissimo le cimici delle lettiere.

Vtile.

Sito.

Di Varie bellezze sarà quest'Horto ornato, & arrichito dalle varie, e diuerse spetie di Cauoli, le quali da Romani tanto erano con molto più diuersi nomi chiamati, quanto più di noi vsati, perche non solo in cibo, ma per medicina se ne seruiuano; ne sono piene tutte le Historie, che li Romani seguitorno 600. anni à purgarsi con li soli Cauoli. Varrone col cibo de' Cauoli preseruo la sua famiglia da Peste. Marco Catone tanto loda i Cauoli, che se non sapessi esser stato Vn nobil Romano dell'ordine Senatorio, lo crederei nato nella popolata ripa del Vago Sebeto, oue di questa foglia abbondante, li molti habitatori ne sono auidissimi; frà l'altre lodi dice, che tutte le virtù, e sapori dell'altr'herbe, sono epilogate nel Cauolo; frà le moltissime sue qualità, e medicine da questo narrate, a' quali rimetto il Lettore, Vuole, che mangiando cinque foglie di Cauoli auanti pasto, & altre cinque dopo pasto, rendano l'huomo, come se non hauesse mangiato, ne beuuto. Insegna il purgar per di sopra con sugo di Cauolo la flemma, e l'attrabile. Di più affer-

Del Cauolo vsato da gli antichi per Medicina.

afferma, che il Cauolo condito con aceto melato, menta, ruta, coriando, e sale, sia di tanto gusto, che non si possa mangiar cosa nè più soaue, nè più pretiosa. Della virtù di quest herba ne scrisse ancora vn volume Chrispino Medico valentissimo, accomodandolo per medicina ad ogni infermità. Io che non vorrei il mio rozo, e grosso Hortolano con tante varietà di Cauoli intrigate, sotto quattro specie solamente li ridurrò. Vna quelli dalla foglia liscia, e tinta di verde bianchiccio; l'altra della foglia crespa verdissima, quasi negra per di fuori, e bianca in mezo, terza, la di poche foglie attaccate à vn torzo, quasi rapa; quarta, de' Cauoli fiori nuoua, & à noi peregrina spetie.

Li Cauoli primi de gli altri si godono, di foglia liscia, pongo in primo luogo, per esser quelli, che ben coltiuati, si fanno Capucci, detti da gli Antichi, secondo Eresbacco, Tritiana, mà bisogna, che à noi il seme venghi, ò di Chiozza, ò di Romagna, oue è perfettissimo; nè è cosa strana il conuenirsi ogn'anno rinouar seme di Cauoli, da quei luoghi, oue questo nasce eccellentissimo, perche noi per contrario de' crespi, mandiamo altroue il seme; degenerando questo, che fà bene da noi altroue, come da noi fanno li Cauoli capuzzi, e fiori, anzi leggesi in Ateneo, che di Rodi in Alessandria il seme di Cauoli si portaua, qual il primo anno riusciua benissimo, dapoi si conformaua all'vso del Paese; hora questo seme d'Autunno, e di Primauera si fà nascere, auuertendo, che nato da ghiacci, siano le picciole pianticelle, con frasche, ò stuoie riparate, e ne' tempi caldi con acqua rinfrescati, e tenuti morbidi, non posso consigliare il seminar questi à Luna nuoua, con lo scritto da varij Autori, mentre vedo, che delli seminati à Luna scema, molti fanno fiori, e seme il primo anno, quali si deuono diuellere dall'Horto; per lo più si seminano d'Agosto, Settembre, & Ottobre, de' quali quelli, che auanti il Verno arriuano à cinque foglie, si trapiantano col scortargli, & insporcargli le radiche con sterco bouino fresco, in terreno ben lauorato, e meglio ingrassato, libero da ogni pietra, ò sasso, lontani l'vno dall' altro due piedi, con auuertenza di non sotterrare il germoglio di mezo, e che le radiche non si riuolgano in sù; Quelli che per la picciolezza non si saranno piantati auanti il Verno, subito, che il terreno à primi tempi sarà asciutto vi si piantano nel sudetto modo, eccetto, che per li prossimi futuri caldi; non è bene bagnarci le radiche in letame fresco, quando le foglie cominciano à chiudersi, e farsi Capucci, è necessario inacquargli assai; non si lasci l'Hortolano vincere dalla curiosità per voler sapere se si fanno tosti, stringendogli con mano, perche se gli leua il vigore. Questi non temono freddo, anzi all'ombra in regione fredda fanno bene, e perciò sù queste Alpi, in luogo detto da Fagiola, vengono grossissimi; caso ne volessi il seme, trapiantali come sono grossi, e fagli star vna notte alla rugiada appesi col capo alla china dapoi con vn coltello aprici il capo in Croce, acciò possa per quell'offesa cacciare li rampolli sementarij. Il Cauolo, questa parola deriuante da voce Latina Caulis propriamente, e generalmente è il gambo d'ogn'herba; mà perche questa herba fà il suo frutto, ò foglia in cima à questo alto gambo, chiamasi per eccellenza Cauolo, tal nome è improprio ne i Capucci, perche quanto hanno il gambo più corto, tanto sono di più bella spetie, e fanno più grosso capo. Potriasi ancora descriuer questa pianta trà gli arbusti,

Capuccio.

Del seme.

Coltiuatione.

arbusti, perche non solo con le foglie, e Cauolo s'alzano al loro pari, mà con rami alti per far seme, quasi arbori diuentino, anzi nel gambo, ò Cauolo di questi s'inseriscono Meli, quali arbori diuentano, ma di durata di pochi anni, come nell'insetione si dirà. Sotto questa spetie saranno quelli dell'istessa foglia, quali, ò per degenerare, ò per mala coltiuatione non si racchiudono; De' Capucci forse intese l'Imperiali, quando disse.

Altri non come gli altri in più germogli
Van dilatando le crescenti membra,
Ma quant' ei cresce più, tanto più stretto
Entro se stesso si ritira, e chiude,
E col piegar delle rotonde foglie
Di sè fà vn globo, e di sè forma vn mondo;
E di gran longa, e più de gli altri egli haue
L'amato suo sapor dolce, e soaue.

Verdi, ò Bolognesi.

Li Cauoli di foglia crespa, di color verde scuro, quasi negri, da gli Antichi, secondo lo stesso Eresbacco, detti Marocina, *altroue sotto nome di Bolognesi sono chiamati, sono di più sorte. Altri hanno il gambo, ò vogliamo dire Cauolo ornato delle sudette foglie grandi in modo vago, e bello à vedere. Altri non ostante le dette foglie verdi nella sommità del gambo di quelle, hanno altre foglie pur crespe, ma bianchissime, quali à guisa di Capucci chiudono in forma rotonda, ouero vniscono in punta in forma di pigna. Altri le sudette foglie verdi rare, per il gambo cacciano, ma sono più crespe, e riccie dell'altre; tutti questi, perche picciali, temono quelle brine, le quali à grandi porgono tenerezza, e dolcezza, si deuono seminar di Marzo allo scemar della Luna, e trapiantarli nel sopradetto modo, & il loro seme pur nel sopradetto modo procacciato mandar altroue. Della varietà de' quali cantò il sudetto.*

De' Cauoli, che tanti in varia mostra
Trà le lor humiltà superbi, e altieri
Fan verdeggiar' il capo à gli orti neri.

Torzuti.

De' Cauoli torzuti è seme particolare, che di Roma ne viene, quale il primo anno li produce bellissimi, ingrossando in capo al gambo vna palla, dalla quale per la similitudine, che hà con la rapa, chiamanosi ancora Cauoli rape. Non saranno dissimili à questi alcuni Cauoli, quali in luogo di produrre la sudetta rapa ingrossano il gambo, per il quale cacciano foglie di coste grosse, quali con lo stesso gambo mondo si seruono; Di questi ancora egregiamente disse lo stesso.

Altri c'è, di cui solo il gambo è grato,
Che incallito dal tempo è fatto grosso,
Hà del Cauolo il succo, e della rapa.

Fiori, e coltiuatione.

Li Cauoli fiori non sò se per la nouità, ò per la scarsezza, ò per lo gusto siano tanto desiderati; nel fine di Marzo per tutto Aprile, allo scemar della Luna, con seme, quale ogn' anno di Candia, ò Cipro, Costantinopoli, per mezo di Venetia, ò Genoua, ò Fiorenza ne viene, si seminano in terreno ridotto in poluere, e ben letamato, ouero in vn vaso; s'inacquano spesso, e quando habbiano cinque, ò

sei foglie, si trapiantano, e pongono in vn fosso cauo vn braccio, il cui fondo sia lauorato due mani di vanga, & oltre modo ingrassato. S'inaffiano ogni giorno, e secondo che crescono, riempendo il fosso si ricalzano; non conseglio à crescerne quantità, perche la briga è tanta, che à molti non si può satisfare; prima, nel sudetto inacquamento quotidiano, e però stanno bene vicini, e comodi all'acque; secondo sono tanto danneggiati dalle ruche, che il difenderne quantità è impossibile, conuenendosi due volte il giorno con mano ammazzarle, ne altro rimedio, ò secreto, per estinguer queste qual si racconterà, ne' Cauoli fiori, vale. Stò in pensiero, che questi animaletti habbino dato ad intendere à gli huomini, che questa sorte di Cauoli siano meglio de gli altri, mentre se ne sono mostrati tanto auidi. La terza, e maggior briga è il difendergli dal freddo, quale gli è mortal nemico, e questa sarà la causa, che da altri antichi Agricoltori sia stato giudicato impossibile in questi paesi praticargli, ma io crederei, con hauerne mostrato da quattro anni in quà ogn'anno de' prodotti dal mio Horto, d'hauergli insieme disingannati; e perche questa sorte di Cauoli produce il frutto, qual consiste in vn globo di fiori bianchi, grosso quanto è il capo d'vn'huomo, onde fù detto.

Mentre candido al Sol ne spunta fuore
Vn frutto suo, che imago hà pur di fiore.

Circa il Natale, con beneficio delle prime buone arie, quali sono più solecite in Toscana, Liguria, & altre parti meridionali dell'Apennino, che nella fredda Lõbardia. Quindi è, che per difendere questi da gran freddi bisogna prima siano posti in sito caldo, come vicino à vn muro meridionale, ò sopra vn colle aprico, procurando, che tutto il gambo sia difeso, ò coperto di terra, ò fasciato con stracci di lana, ò con paglia, ò con qualche altra cosa mouibile, e che sia coperto ancor' il Cauolo, è necessario; ma per poter fargli sentir l'aria buona, sarà à proposito far tessere di vimini, ò altri rami vna cesta, à guisa d'vna canestra grande, la qual sostentata da pertiche, ò pali, acciò si possa la notte porre sopra i Cauoli, & il giorno leuare; sei libero da questo impaccio, se piãtarai li Cauoli fiori in vn vaso, qual la notte nel Verno riposto, alle buone arie esponerai, ma ti conuerrà inacquargli due volte il giorno l'Estate, perche il vaso tiene meno l'humidità, che in terra, poi in vn vaso non potrai mai applicarci tant'alimento di grasso, come in terra, e però ne' vasi non vengono così belli, come in terra. Ancorche sia recente l'vso di questi in Italia, ad ogni modo sin à questi tempi s'è osseruato, che di quanti si seminano, alcuni fanno il desiderato fiore; altri intempestiuamente del mese d'Agosto cacciano rami tenerissimi per far seme, altrimente chiamati Broccoli, quali in ogni modo sono regalata viuanda; alcune altre di dette piante non fanno ne fiori, ne broccoli, ma si marciscono. Se bene alcuni vogliono, che i Cauoli si debbano piantare nella sommità delle vaneggie, perche fanno meglio ne' luoghi alti. Io però dico, che piantati nel fondo d'vn fossatello, ò d'vna buca, poi secondo, che crescono, rincalciati col riempir di terra il vuoto, e di grasso attorno il loro gãbo, verranno bellissimi, ma se non si potesse questo fare, perche fosse impedita la terra da qualche altr'herba conuicina; nel piantar il Cauolo, che vuoi far bello, facciasi vn buco con vn palo grosso, quanto vna gamba humana, & in questo, pieno di le-

Brocoli

Coltiuatione diuerse.

di lettame Asinino, ò Colombino ben smaltito, si ponga il Cauolo, altri lo fanno crescere, col ponerci salnitro al piede, credendo, che in terra salsa venghi meglio, ò l'adacquano con acqua salata, forsi questa lor credenza è causata dal vedere, che cotti col salnitro restano più verdi, saporiti, e sani, e però cantò il Poeta.

Ne tibi palentes moueant fastidia Caules.
Nitrata viridis brassica fiat aqua.

Ma meglio di tutti li modi sarà il piantar' il Cauolo posto in vna corna, ouerò vgna; quale s'addatti trà le radiche, e le foglie, perche questa sotterrata, marcendosi, porge alimento grandissimo al Cauolo; dicono ancora, che trapiantati due volte, vengono più grandi, e fanno più seme; Certo curioso Hortolano osseruato vn Cauolo più bello de gli altri, andò à ritrouare la radica di quello sotterrata, per conoscer la causa della prosperità di questo solo, e s'accorse, che haueua radicato in vna scarpa vecchia. Generalmente li Cauoli in terreno forte sono duri, in dolce teneri, vengono bellissimi in quel terreno, che riposato si bonifica à canto a' Fiumi. Questi piantati, e cresciuti in qual si voglia de' sudetti modi, si tengono liberi da ogn'herba, che gli potesse vsurpare il virtuale sugo, & insieme se gli leuano le foglie, che con l'impallidire mostrano imperfettione; Li Capucci s'vsano impropriamente l'Estate; credo, che l'emulatione de gli Hortolani, sollecitando il Verno questa spetie, che di freddo pate meno, causi, che in tal stagione gli habbino perfetti da vender, per non affrontarsi con la vendita Autunnale de' Cauoli crespi, quali dalle brine, e ghiacci riceuono tenerezza, e soauità. Narrasi, che essendo stato Licurgo auuinto ad vna vite da Bacco, lacrimasse, dalle quali lacrime ne nacque il Cauolo, qual poi mantenne l' inimicitia con la Vite; l' allegoria di questa confusa fauola di Nestore, della quale si può dire, come cantò quello.

Terreno.

Gli humani ingegni, quando più non sanno,
Fauole tali ad inuentar si danno.

A che alluse Melchior Zoppio, quando disse.

Che Nemesi, che Rea } Mai fosse Dea,
E' vana opinione } Di gente insana.

Credo possa esser, che da qualche vino fossero offesi con la sua fumosità gli occhi di Licurgo, e forsi fatto ebro, e che per riparare la lacrimatione di quelli li facessero mangiare cibo fumoso, e capitoso, come quello de' Cauoli, in quella guisa, che vediamo à nostri tempi esser stato inuentato i vapori del vino, con fumo di Tabacco cacciare; ne è fuori di proposito, che da questo si cominciasse ad osseruare la inimicitia trà la Vite, & il Cauolo, e però dalla vigna questo si bandisce, il che poco deue importare à gli Agricoltori Bolognesi, mentre tralasciate le vigne basse, sopra arbori alti le viti conducono; Di non porre i Cauoli in cantina, abuso tanto ordinario, quanto essitiale a' Vini, già s'è detto.

Nel leuar il Cauolo si deue lasciar il gambo più lungo, che sia possibile, perche quasi nuoua Idra, à Primauera caccia nella sommità molti germogli, a' quali, secondo alcuni, se presto si leua il loro capo, ritorna quel gambo à far foglia, & à riunirsi, come l'antecedente anno. E Teofrasto vuole, che li Cauoli rigermogliati siano soauissimi, sì che gli Antichi celebrauano ancor'essi la delicatezza de broc-

coli,

coli, con l'vso delle quali si porta pregiudicio alla fecondità del seme, quale passato li trè anni produce rapa, mà secondo Auerroe, dopo gli altri trè anni ritorna Cauolo; Tagliato questo Cauolo, deue, chi l'hà da cucinare, molto scuotere, rompendo con mano le foglie, perche il ferro, secondo l'Erera, li porge mala qualità, e quelle riuedere, lauare, e liberare da qual si voglia animaletto, che per quelle fossero; è vn'abuso ordinario nelle nostre Cucine, di cuocer'assai il Cauolo, chiamato da Bruirino ignoranza de'Cuochi, e con ragione, perche non serue d'altro, che à far'impallidir'il verde, à perder'ogni virtù, & à diuenir'insipido, con frustatorio dispendio di legna, in mezz'ora di bollitura, che pur'è troppo; fassi tenero à sufficienza qual si voglia Cauolo, facciano fede li Cucinarij de'Religiosi, quali al primo suono della campana, ch'inuita à tauola, pongono i Cauoli in acqua bollente al fuoco, & al secondo suono li cauano, seruendogli con oglio, sale, e pepe; Nelle nostre Cucine si fanno prima subbollire, poi liberi da quella prima acqua, in altra pignatta con nuoua acqua, sale, oglio, capi d'aglio intieri, e petroselli si fanno due, ò trè altre hore bollire, come se fosse Vaccina. Da certi, in luogo dell'aglio, ci si pone cipolla intiera, e con buona Economia, perche lasciato l'odore, che la cipolla comparte a'Cauoli, di quella ne fanno altra viuanda con oglio, aceto, sale, pepe, e sapa; & à chi non gusta ne aglio, ne cipolla, facciansi li Cauoli bollire con tarantello, che pur da questo ne piglieranno gusto. In somma il Cauolo è isquisita viuanda, sino magnato crudo, insegnando Catone mangiarlo con oglio, & aceto; non è poca qualità l'accomodarsi con ogni compagnia, e da tutti riceuere, e dar gusto, perche se si fà minestra da grasso, s'accomoda con ogni brodo, e come è più grasso, è meglio; gusta con ogni carne, mà la Porcina salata, ò fresca, salciccia, ceruellato fino, salame, ò mortadella intiera, ò piccata, mirabilmente li conferisce; con brodo di saluaticini, e cacio tosto, lasciasi mangiare da qualche goloso; fà buona l'oglia Spagnuola; cuopre ogni lesso munito con sudetti salumi, regala ogni arrosto; il capuccio tagliato in fette per il longo, perlessato, & infarinato si frigge in grasso, ouero oglio, ò butiro si mangia, e se ne regala viuande. Vn Cauolo de'crespi ben chiuso, come capuccio, poco perlessato, posto, & allargato sopra vna tauola con diligente modo, le foglie di quello si poluerizzano con preparato pieno fatto di midolla Vaccina, cacio grattato, polpa di Vitello, ò di Cappone, ò di Piccione piccata minutissimamente, e questo applicato à foglia per foglia, cominciando dalle più interne, quali riempite con mano nella sommità delle foglie, si tengono vnite, si seguita fino all'esterne; indi con vn poco di filo detta sommità ligata, nella preparata pentola si pone, ouero inuolto in rete, alto spiedo si cuoce, nel qual caso se gli può trà vna foglia, e l'altra, oltre la sudetta riempitura, tramezzare pelle di Cappone quasi cotta; Il Cauolo perlessato, spaccato, in quattro, ò sei parti, accompagnato da vua passa, pignoli, & oglio se sia vigilia, ouero da cacio, ò butiro, ò grasso; cuocesi stuffato senza coprir la pignatta, il che s'osseruarà in ogni cuocitura. Varij ancora sono nel gusto de' Cauoli gli Huomini; i Napolitani mangiano la foglia, e con quella fanno lo pignatto, cioè bollita la carne ordinaria, l'accompagnano con qualche pezzo di pettorina, che è la ventresca, ouero tozzi di cacio tosto, ouero ceruelato fino, ouero vna testa di Porco, dapoi la pen-

Vso in Cucina.

Vso in Cucina.

tola di foglie di Cauoli riempiono, allhora di pranso stà la famiglia attorno la pignatta, & ogn'vno ne gode fino, che ce n'è; per contrario i Lombardi gustano di quella sorte di Cauoli, che hanno le coste grosse, e mangiano sino i torci; Il Romano fà gran caso de' Cauoli torzuti, quali da rape nel cuocersi non sono differenti; Con questi si mistica, e fà buono qualche delle proprie foglie teneri, con quali ancora coprono ogni lesso, e ne fanno suppa, li passano, e li maritano, come si dirà delle rapi. Li Toscani, quali col beneficio del clemente Cielo hanno cominciato à praticare li Cauoli fiori, gli accomodauano lessati da prima in insalata con oglio, pepe, sale, & aceto; mà dapoi auuisati, che s'accomodano ad ogni viuanda, ne fanno minestra, li tartufolano, ne coprono ogni lesso, ne fanno torte, li friggono infarinati, tanto in oglio, come in butiro, ò strutto, ne regalano pasticci, ò stuffati, mà sopra il tutto mondi prima, e pelati, dipartiti, poco gli cuocono, e molto gli accompagnano, siano seruiti con oglio, ò con grasso. Io non sò se m'inganni nell' opinione, parmi altrettanto buona la broccola del Cauolo fiore, quanto lo stesso Cauolo, perche oltre, che ogni rama hà il suo fioretto, c'è di più la stessa broccola da mangiare, nella quale continua il gusto, quanto nel solo fiore; mondasi questa broccola, ò ramo tenero, si come quella d'ogn'altro Cauolo, liberandola da ogni foglia, e dalla stessa scorza, resta il midollo col fiore, e ne gli altri col principio del seme; questa in acqua bollente si tuffa, vi ci si fà stare, quanto vno numeri fino à venticinque, dapoi leuata si pone nella padella, oue sia oglio bollente, quale habbia fritto pesce, mà leuato dal fuoco, & inuolti in detto oglio, si pongono nel piatto, seruendogli con sale, pepe ammaccato, e sugo di melangole, e questo è il vero modo; Puossi seruire subito cotta ancor con oglio vergine, e melangola; alcuni ci misticano con maniera Apiciana vino, oltre le sudette cose, altri perlessati, infarinati ne friggono, à me piacciono nel sudetto modo, e se m'inganno, mio danno. Apicio vuole, che li Cauoli si faccino stare à macerare nell' oglio, e sale vna notte, auanti si mangiano, e non è giù di via, per renderli saporiti, & vnti, delle quali qualità hanno bisogno. Lo Scappi nomina Cauoli capucci, che di terra Tedesca vengono salati in salamoia, la cui cuocitura stati in acqua à perder il sale, si è in brodo con aglio, carne salata, & herbette; questo potriasi praticare ancor ne' nostri paesi per lo Verno, mà ritrouandosene de freschi per ogni giorno, li salati si tralasciano.

Broccole.

Oltre la bontà del Cauolo in mangiare, hà tante altre prerogatiue, che con ragione si può chiamare la virtù dell' herbe. Costantino Imperadore dice, che li putti nutriti con Cauoli, presto crescono, che il loro sugo è rimedio contro in veleno de' funghi, e che la foglia applicata a' morsi di Cani rabbiati, Sorghi, Ragni, & ogni rettile, li sana; che ritorna là voce perduta, e mangiato crudo fà dormire senza sogni. Gabrielle Alfonso d'Erera vuole, che le crespi siano di maggior virtù, che quelli della foglia liscia, la quale virtù sia tanta, che fino l'orina di chi habbia mangiato Cauoli, habbia l'istessa facoltà. Ateneo narra, che il Cauolo dauasi alle Donne subito partorito. Carlo Steffano dice, che il lisciuo fatto di cenere di Cauoli, è sano per lauar'il capo, e che la cenere di Cauoli misticata con ouo guarisce le brusciature; hò veduto praticare con certa sanità il dar poluere di gambi di

Vso in Medicina.

Cauoli

Cauoli secchi in forno à gli ammalati di puntura, e mal di costa; che effettua ancora la poluere delle coste delle foglie, e che perciò si chiamano coste, anzi queste foglie coperte di miele s'applicano al sudetto male con sanità; similmente volendo lauarsi vn vaso, quanto si voglia sporchissimo, non è meglio, che fregarlo, ò farci bollir dentro Cauoli. Era il Cauolo in Ionio di veneratione, e perciò giurauano per il Cauolo; hà il Cauolo qualche imperfetto, debilita il capo, offende gli occhi, accorta la vista, guasta la dentatura, onde si dice.

Dentibus atq; oculis creditur esse nocens.

Se vn Cauolo si putrefà in vn'Horto, fà danno alle vicine herbe, e bisogna auertire di non inacquare l'Horto con acqua, oue siano stati lauati, ouero habbiano bollito Cauoli, perche oltre la sudetta offesa all'herbe, la terra riceue, e mantiene quel fetore, qual può oscurare la bellezza dell'Horto; sia vn Monasterio grande, quanto voglia, questo puzzo subito insegna la Cucina.

Trà Cauoli piantati la Primauera si possono piantare gli Autunnali, e trà questi si possono piantare quelli, che hanno à seruir la Primauera, perche leuando gli vni, restano gli altri liberi, & il terreno non stà otioso, è trà questi con ottimo conseglio di Teofrasto si semina veccia, ò lupino, quali dalle ruche gli difendono, oltre gli altri modi, che nel modo di difender l'Horto da'danneggianti si diranno. Non sono dell'opinione dell'Erera di voler, che il seme si pigli da getti, che caccia per il gambo, perche hò prouato esser molto meglio quello, che nasce nella sommità, quando non s'è tagliato il Cauolo. Questo seme, si come il Cauolo stesso preso auanti pasto ripara l'vbbriacatura, e di questo seme se ne fà oglio; Il Cauolo è herba, foglia, & arbusto; herba, quando nasce; foglia, quando si mangia; arbusto, quando cacciati rami lunghi fiorisce per far semi.

Alla Cicoria, che in Latino Cicoreum, *quasi* Cio, *&* Chorion, *perche il Greco* Cio *significa Vado, &* Chorion *Villa, ò Campo, perche quest'herba cresce, e camina in tutti i Campi, herba tanto consueta, quanto sotto nome di radichio assai nota, molto douiamo, perche la lattuca ci porge insalate fresche l'Estate, e se la Scariola, la qual chiamiamo Indiuia, spetie in vero di Cicoria (della quale per la diuersa coltiuatione insieme, con quella, che Cicoria Romana si dice, parlerò) ne porge l'insalata il Verno. La Cicoria, che noi costumiamo, quale poco la sua delitia in cibo fù praticato dagli Antichi, e trà le varie spetie di Cicoria fù chiamata saluatica, ne porge grata, tenera, sana, e gioconda herba tutto l'anno, & ancor'à suo tempo fiori. E tanto s'è auanzato la diligenza degli Hortolani, che mediante la coltiuatione, vn'herba d'amarissima rende dolce, di saluatica domestica, & Hortense, d'impratticata frequentissima; A pena scuopronsi li più aprici prati, ò meridiane ripe da neui, vediamo da villancelle raccorre, con loro vtile quantità di Cicorea, quale tenera per le passate neui, mortificata da ghiacci, con vn dito di radichetta, e però radichij le chiamano, portano à vendere per gratissima insalata; Poco dapoi ne' primatiui tempi non si scorda l'Hortolano di seminar in luogo solino così quella Cicoria, con la qual le teneri foglie accompagnate col nouello aglio, ò con delicata cipoletta, se ne fà vna gustosissima insalata, come quella, che in luogo ombroso, ouero sotto qualche alua di vite, ò dopo qualche fratta,*

Effetti della coltiuatione.

in luogo d'humido, e fresco, quando non ci sia commodità d'inacquare, delle cui foglie intendi ne' giorni estiui far altresì con cipollette, e citrolli grata, e fresca insalata; e per mantener queste foglie abbondanti, e tenere, non tralascia ogni Luna nuoua, ancorche non ne facesse esito, di leuarle, acciochè le nuoue ripullulate, siano sempre tenere; questa è la stessa, che nasce da sè, e ne' prati, boschi, ripe, viali, vie, corti, e campi, ancorche di questa spetie si ritroui la saluatica, quale viene chiamata da' nostri Rustici radichella, il cui fiore è giallo, à differenza dell' altra, il cui fiore è turchino. In questa stessa stagione, che sarà quando dopo mezo Marzo si ritroua il terreno sano, semina quella Cicoria à Luna nuoua, della quale si vorrà aspettare l'anno auuenire il lor primo fusto, ò tigio, à Roma detto Mazzocchio, da noi cime di radicchio, le quali se per sorte s'alzano più, che non occorre, & indurisconо, in ogni modo sempre fino, che aprono il fiore, hanno vn palmo nella sommità di tenero, del quale ti serui allo stesso modo, come dal Mazzocchio, e fino quelli campestri, auanti, che manifestino il fiore, hanno quattro, ò sei dita di cima tenera, e lattante, la cui amarezza, ò cotta si fà sopportabile, e gustosa, ò col farle star'in acqua fresca, e mutarcela spesso, in parte tralasciano, che succede ancor'alle foglie, le quali tutte con oglio, sale, aceto, e zucchero si seruono, e trà le foglie trite aglio trito si mistica alla Romana. Questo gambo grosso tal volta, quant'è vn dito, si piglia, come sia alto vn piede, mondasi quasi finocchio, e con oglio, & aceto, ò crudo con aglietto seruesi, ouero cotto in insalata, ò per minestra; mà con diuersa coltiuatione quelli, che delle radiche della Cicoria si vorranno seruire; nella sudetta stagione allo scemar della Luna in terreno scassato, ben letamato, spandono il seme, & in luoghi lungi da casa, perche volendo radiche grosse, non bisogna leuarne le foglie, le quali con la comoda vicinanza di raro si saluano; e desiderando, ò le radice, ò mazzocchi meno amari, si trapiantino, che con questa coltiuatione addomesticati, perdono in parte l'amarezza. Queste radiche fatte bianche col raderle, aperte, & esanimate da quel midollo duro, bollite in acqua, vengono in cenere, e con zucchero, vua passa, ouero vua fresca, pepe ammaccato, sale, oglio, & aceto rosato, si danno a' febricitanti; ben lessati ancora, oue trasmettono quell'amaro, che nello star'in acqua fresca non hauessero perduto; poi cotte in buon brodo, e ligate con ouo seruono per sana, e gustosa minestra; delle quali il nostro Hortolano procurarà esserne abbondante, non solo con la sudetta coltiuatione, mà con poca fatica, con rami pieni di seme, coprirà l'Autunno terra lauorata, & à Primauera scoperta, la ritrouerà germogliata, e feconda di quantità grande di quest'herba; di piu potrà con industrioso modo hauerne quantità senza fatica, e spesa, e sarchiata, che sia, ò vogliamo dire roncata la Canepa, gli soprasеminarà Cicoria, quale con le prime acque nata cresce, & alla fresca ombra di detta Canape allonga, & ingrossa le radiche per quel ben letamato, e lauorato terreno; l'anno auuenire nel vangar'il Caneuaro se ne cauano le radiche in molta quantità, grossezza, e con vtile grandissimo, perche le radiche di Cicoria si possono chiamar'oro rotto, ritrouandosi sempre da farne esito, oltre che col riponerle in cantina, ò stanza sotterranea, coperte di sabbia, ò rena, fanno le foglie candidissime, de' quali tutto il Verno ne regali la tua cena, ò amici, ò ne vendi;

Coltura. (margin, beside "il cui fiore è turchino")

Vso. (margin, beside "lite in acqua")

vendi; possonsi ancor coprire quelli stessi, le cui foglie tutta l'Estate hai goduto, con locco, ò paglia, ò terriccio senza cauargli, e scoperti à poco à poco, leuarne le bianche foglie, che haueranno fatto; succede ancora, che per lauorarsi il terreno ne' campi, e massime nel seminarsi le faue il Verno, che le radiche di questa Cicoria vengono coperte di terra; à Primauera poi, desiderose goder del caldo, cacciano così trà la terra le prime foglie, quali à guisa delle sudette, per esser coperte, restano bianche, quando le glebe di terra, per causa de' geli, si riducono in poluere, lasciano scoperto questa Cicoria campestre bianca, e tenerissima, e mangiasi in insalata con grandissimo gusto la Quaresima. Li fiori poi, oltre il regalare con quel vago colore ogni insalata, se ne fà per sanità conserua di zucchero nel modo de' fiori di Bettonica, detti di sopra. Supporta quest'herba qual si voglia stagione, non ricusa qual si voglia terra, alligna in qual si voglia Cielo; & il seme, raccolto i fusti, da campi si cauerà, mentre inhumiditi, e coperti con peso sopra, s'hauerà procurato la quasi putrefattione di detti fusti, perche il seme è difficile à corrompersi, & ad hauersi in altro modo.

Hà la Cicoria infinite virtù medicinali, e ne fanno i Speciali molti medicamenti. Principalissima sua facoltà è l'aprir le opilationi del fegato, e temperare il suo calore, ne si troua herba, che habbia due effetti contrari senza offesa, come questa, perche dall'amarezza si conosce in lei calidità, e perciò gioua allo stomaco, oue perdendo questo calore, passa con la frigidità à rinfrescare il fegato, però fù cãtato.

Col fior la Cicorea si volge al Sole,
E temperata qualità contiene,
Col sugo chiaro, ò condensato suole
Medicinar lo stomaco, e le vene.

Vale ancora à nettare, e rinfrescare le reni, si come il cacciare da' ventri delle Donne gli aborti, per il qual seruitio s'vsa ancora il sugo chiarificato, peroche peste le foglie, e col premerle leuatone il sugo, questo si pone al fuoco, e quando voglia bollire, se gli aggiunge vn chiaro d'ouo, per due scodelle di sugo; & à questo modo leuando la schiuma, si chiarifica, posto poi al Sole in piatti, si condensa, e nell'vno, e l'altro modo si conserua, quanto si voglia; dicono, che habbi virtù occulta mirabile, perche chi vnto con oglio di quella Cicoria, detta Afaca, dimandando gratia à qualche d'vno l'ottiene. Le Donne la mangiano volontieri per questo, e perche loro fà far buona ciera, à Roma danno foglie di Cicoria à Caualli per purgargli; le foglie trite, come la bieta, e state infuse in acqua à perder l'amaro, ne fanno torta.

Le Cipolle in Latino Cepa, à Capite, perche sia pianta la maggiore trà le capitate, di quella spetie, la cui bontà haurai prouato, come cominciano à germogliare in Casa l'Autunno, si piantino, quando di Primauera alzato il fusto vogliono far la mazza per il seme, con canna, ò palo si tengono diritte contro la furia de' venti, e tempi improuisi, e puossi far comodamente, col prepararci vna gelosia alta da terra più, che la metà di detto fusto, facendo entrare in ciascuna de' buchi delle sudette gelosie vno, ò due de' sudetti gambi, quando il seme comincia à venir nero, taglinsi in mezo i fusti, e legati insieme, al Sole ardente si fanno seccare,

Coltiuatione.

col seme dentro nelle sudette mazze, ò globi, qual durà in questi globi tre anni, fuori vn'anno solo; Al fine della Luna d'Agosto, in terra minutissimamente lauorata, ridotta in poluere, e ben stabbiata, in vaniggiole piccole accomodata, si semina, con questa regola di Plinio, che con libre dieci di seme, s'occupi vn ingero di terra, che è circa vna nostra Bifolca, come nell'vltimo Libro mostraremo. Il sito vuol'esser caldo, & esposto al Sole, oue non s'inacqua, vi si porti riscaldata dal Sole; per difendergli dal freddo si cuoprono con vn tetto piccolo fatto à colmo, coperto con arelle, acciòche riparate da brine, delle pioggie godino. Possonsi ancor seminare di Febraio, e Marzo, pur allo scemar della Luna, ma nello stesso modo, e sito bisogna da brine, e ghiacci difenderle; queste però succedono alle sudette molto tardi; seminasi con loro Assentio, ò Satturea, ò Menta, ò altr'herba odorifera, per renderle meno forti, e fetenti, di Marzo, ò d'Aprile, in terra tre volte con vanga, e zappa lauorata, tanto che polue minuta sia diuenuta. Si piantano per filo in terzo, lungi l'vno dall'altro tanto, che ci capa la zappa, & il meno sotto terra, che sia possibile, perche godono assai della superficie, hauendogli prima recise la metà delle barbe, & insporcate di stabbio Vaccino fresco, e cortate le foglie. Il dirsi da alcuni, che vogli esser tempo humido, quando si piantino, mi par contradica al detto cõmune de' nostri Hortolani Bolognesi; Che il Cipollino non fà mai ben, se d'herba non diuenta fen, & in vero s'appigliano le Cipolline tanto facilmente, che non c'occorre quella pioggia, la quale entrando nel cannello tagliato, di poco piantati, assai gli offende, se gli sourasemina lattuca, quale subito nata si leua, e con tal occasione le Cipolle si sarchiano il che si deue fare ogni quindici, ò vinti giorni, non permettendoci compagnie d'herba trista; Alcuni non solo col sarchiello gli rimuouono la terra d'attorno, ma con mano ancora la leuano, con quella, ò altra, ridotta in poluere, ce la ritornano; e coprano le cipolle, acciò possano con più comodità per quella allargarsi, non è bene, oue non è abbondanza d'acqua inacquarle, trapiantate, che siano, perche il terreno vna volta inaffiato, se col continuare non si mantiene morbido, s'indurisce in maniera, che la Cipolla, non può allargarsi, acciò venghino più larghe, e grosse, se gli rompe il gambo, e si calpestano, quando hanno secche le foglie, ne' giorni caldi si cauano, e fanno star con la radice volta al Sole, altri le tuffano in acqua calda, poi asciutte al Sole, le ripongono nella paglia d'orzo per conseruarle; e perche le Cipollette tenere sono più delicate, e meno forti, quindi è, che le più piccole delle cauate si tornano à piantare, ouero accortosi della sua picciolezza non si cauano; Queste col beneficio de i primi humidi Autunnali nascono, & in pochi giorni vengono atte à seruirsene sino al Natale. Successiuamente quelle, che nascono in Casa, pur si piantano di Nouembre, quali da Natale sino à Pasqua seguitano à lasciarsi mangiare; ne' primi giorni di Maggio piantasi le già seminate d'Agosto, e sino per tutto Maggio si seguita, piantandone, perche fornito le Agostane, succedendo le seminate à Primauera; queste in quindici, ò venti giorni ingrossano à qualità comestibile, e volendole mangiar picciole, si possono porre più spesse, anzi leuate le prime, zappato di nuouo il terreno, ci se ne ritornano dell'altre; vero è, che l'vltime starebbero bene in terreno humido, acciò si potessero mantenere in stato di morbidezza, e te-

ne-

Terra.

Sito.

nerezza più tempo, & à questo modo s'hauranno Cipollette tenere tutto l'anno. Dicono, che quando si piantano le Cipolle, che à leuargli la prima scorza vengono più belle. Amano la terra dolce, facile, leggiera e rossa, & il letame humano le fà esser dolci; sono di trè sorti, bianche, rosse, pauonazze, e di tutte le sorti ce ne sono delle buone, e delle triste, l'esperienza ce lo dà à conoscere, mà secondo i terreni, mutano spetie, e sapore. Carlo Steffani dice, che se si piantano, quando la Luna è sotto terra, riescono forti, adunque piantanosi, quando è sopra terra; Sono le Cipolle di contraria natura all' altr'herbe, per comune detto di tutti gli Autori, essendo, che nascono, & ingrossano nello scemar della Luna, si come la Cipolla denota la stessa Luna, mentre tagliata ciascheduna parte, rappresenta vna meza Luna.

Terra.

Vsasi la Cipolla in cibo, cotta, e cruda, le Cipollette tenere però paiono più pratticate, ò intiere, ò trite, e con l'insalata. Le grandi trite con Cicoria, porgono a' caniculari lauoratori apparente rinfrescamento, mà in effetto aggiungono fuoco à fuoco, e sete à sete. Le grosse verdi ammaccate (perche ogni taglio col ferro deuesi sempre fuggire) e state in acqua assai, si lasciano tal volta vedere sù tauole de' Prencipi, non che Cittadinesche in giorni di magro; seruite con sale, zucchero, pepe ammaccato, oglio, & aceto rosato; mà tal volta quel Rustico con Cipolla, sale, e pane mangia con più gusto, che quel Signore con Starne, e Fagiani. Le Cipollette cotte superano in bontà le grosse, se ne fanno minestre, ne cuoprono lessi, il che si può far'ancor di grasso, tanto di magro, massime in minestre di legumi, e con Castrato, in qual si voglia modo pepe, zaffarano, carne salata, e cacio, e tarantello, respettiuamente le rendono gustose; cotte ancora in buon brodo, mà per prima perlessate, ò mezo cotte sotto la bragia, ò fritte nella padella, vno de' quali modi sempre s' osseruarà auanti si voglia cuocere; si maritano con cacio, & oua per farne minestra; libera da pellicole cotta assaissimo à lesso in buon brodo, poi passata, e ligata con ouo, seruita con cacio, fà minestra, della quale bisogna, che il gusto ne certifichi il vedere. La sudetta cotta in acqua, piccata con herbette, spinacci, mentuccia, & oglio, fà minestra per giorni di magro, ouero ben cotta, e passata, si liga con latte d'amandorle, e fà vna simile ignota minestra; Similmente in qual si voglia de' sudetti modi cotta, se ne fà salsa già detta. Preparasi vn pieno fatto di cacio, e pane grattato, herbette trite, spetiarie, zucchero accompagnato con vn poco di carne magra tenera, cotta, e piccata, ouero di polpa di pesce per i giorni di magro, & in luogo di cacio, pignoli triti, ogni cosa mistificate rispettiuamente con questo la cipolla perlessata, libera da pellicole, & esterne foglie sottili, si come dal torzo, oue sono attaccate le radichette, mentre ancora è tepida, allargata sopra vna tauola, si poluerizza foglia, per foglia, per ciascheduno ordine, cominciando dall interiori fino all' esteriori, dapoi con mano vnita, & ancora, occorrendo, con spago, ò altra fronde ligata, per vn poco di tempo si tiene chiusa, tanto che infarinata, e bagnata con ouo sbattuto, alla prima vista del fuoco da questi sia tenuta chiusa; cuocesi in forno, ò sottestata, tenendola con penna d'ocha bagnata, con ouo sbattuto, & indorata; cotte lesso, ò sotto la bragia si seruono con oglio, aceto, sale, pepe, e mosto cotto; perlessate, e tagliate per la sua

Sito.

larghezza, cioè per trauerso in trè pezzi, poi poluerizzate col sopradetto pieno, e dorate in tegame, si cuocono, ò sofestate; friggonsi ancor le Cipolle spaccate nel sudetto modo per trauerso in oglio, butiro, ò grasso; s'vniscono con ogni sorte di carne prima, ò perlessate, ò cotte sotto la bragia, ò fritte, trite che siano nella padella, e questo lo replico per esser necessarijssimo; ogni stuffato di grasso rendono gustoso, in particolar il Castrato, se ne cuopre ogni arrosto, & auanti si presentino al fuoco se gli ligano sopra, ò se gl'insteccano; queste nel cuocersi, hauendo participato il loro odore alla carne, cadono nella leccarda, oue danno l'istesso odore, e gusto à quel grasso, con quale s'humetta la carne, e con ogni cosa poi, nell'imbandire, l'arrosto si cuopre; fannosi ancora stuffate le Cipolle da per se trite, con oglio, ò butiro, ò grasso con la giunta di spetiarie, herbe odorifere, e tal volta mosto cotto. Hà ancor la Cipolla molte virtù medicinali, rompe la pietra, e netta le reni, e per ciò fare, si pigliano dramme due di sugo di Cipolla bianca, e dramme vna d'acqua vita finissima, e dramme vna d'oglio commune, ogni cosa misticato si piglia, e leua ogni dolor renale, e de' fianchi, già prouato: e si come col suo odore dannifica gli occhi, così la sua acqua distillata, gli apporta giouamento; Il sugo di Cipolla, misticato con grasso di Gallina, sana le buganze. Li Contadini lo misticano con leuito, e maturano ogni tumore; vogliono, che le Cipolle piantate vicino à fiori, li rendano più odoriferi. Auicenna dice che sanano la puntura delle Vespi. Et il Cardano dice, che le lettere scritte con sugo di Cipolla non si conoscono sino, che la carta, oue sono segnate, non s'appresti al fuoco. Quanto hà di tristo, che è il mal'odore, serue à tener libera la carne da Mosconi, per quanto s'estende il fetore di quella, che ci è trita sopra, mangiandone quantità turba l'intelletto, offusca la mente, e fà perder la memoria.

Medicina.

Cæpa iuuat stomacum, reuocando sitimq; famemq;
Calfacit, incidit, largior vsus obest.

Da gli Egittij s'adorauano le Cipolle, & i Porri, e questo, perche da sè, senza esser in terra, ò in acqua germogliano, e fanno fiore, e perche si credeuano, che lo facessero di propria virtù, come Dee le teneuano, onde fù cantato da Giuuenale.

Porrum, & Cæpe nephas violare, & frangere morsu.
O sanctas gentes quis crescunt numina in hortis.

In Roma le Caetane sono pregiate, ma più le Beneuentane, à noi la Romagna ne manda bellissime. Le Cipolle Maliggi sono più note in Toscana, che da noi, si come più vsate da' Spetiali, che da' Cuochi. Gli Antichi Agricoltori si valeuano di queste in piantare con diligenti vezzi qualche seme, ò pianta principale, che hò pratticato con riuscita buonissima, e però tal volta all occasione lo raccordarò; che questi siano li bulbi de gli Antichi, tanto in varij modi costumati, ne stò in dubbio, perche sotto questi nomi di bulbi, si può comprendere ogni Cipolla, ò la stessa Maliggi, ò le Scalogne, ò le Cipolle da fiori; ma perche vedo particolar conditura, & alle Cipolle, & alle Scalogne, e diuersa à bulbi, stò in pensiero, che mangiassero Cipollette, delle quali noi ci seruiamo per fiori, concedendo alla gola quello, che à noi serue per lusso; ma se questa dilettatione di fiori s'auantaggia per l'auuenire, quanto s'è fatto da dodeci anni in quà, al sicuro ci saranno Cipollette,

ò bul-

ò bulbi per fiori, e per mangiare, s'habbia pur cura à queſto, che non entri in capo à goloſi, che ſiano guſtoſe, che al ſicuro preualer à il luſſo del palato alla delitia de' fiori et in vero hò mãgiato de' bulbi di Tolipano, quali ſono dolci, e delicati, e forſi quei bulbi lanoſi nominati da Ateneo erano di Tolipano di Perſia, ò d'altri Tolipani detti lanuginoſi, può ancor eſſer, che le radiche, e tuberi, e forſi ancora quella, che hora chiamiamo Farneſiana paſſaſſero ſotto nome di bulbi; può ancor eſſer, che quei bulbi Salaces *di Martiale, ſiano quelle radiche tuberoſe dell'herba chiamata* Palma Chriſti, *detti* Teſtes, *de' quali ſi fà elettuario ad* excitandam Venerem, *di che tutto mi rimetto à più erudito, e curioſo; Queſto sò certo, che nell'aſſedio di Mantoua del 1630 gli Alemani mangiarono quanti bulbi di fiori poteuano ritrouare, ancorche foſſero di grandiſſimo prezzo. Catone nel ſuo Horto vuole bulbi Megareſi; e Filomene in Ateneo li condiſce con miele ſeſamo, cipolla, aceto, e laſare. Martiale ſtà ſempre su la loro calidità, deſcriuendoli, quando dice.*

Coltiuatione.

Cum ſit anus coniux, & ſint tibi mortua membra,
Nil aliud bulbis, quam ſatur eſſe potes.

Li Citroli, quali dalla ſimilitudine del colore, e figura, ſomigliando i Cedri, ſono coſi chiamati, molto à propoſito, ſeguitano la Cipolla, perche con quella, e queſti faſſi vn'inſalata per mietitori di molto guſto, ſe bene ci foſſe dentro vn poco di porcaccia, dragone, ò menta quali la rendono manco nociua La Cipolla poi, & il Citrolo piccolo in aceto ſalato, ſi conſeruano per la futura Quareſima; per piantare il Citrolo faſſi vna buca con vna, ò due zappate, ſi riempie di ſtabbio vecchio, e bene ſmaltito, qual con li circonſtante terra beniſſimo s' incorpora, & in queſta riposata per alcuni giorni, del meſe d' Aprile piantaſi; nato, e creſciuto, con terra ſi rincalza, e s appareggia la buca, oue ſia com dità d' acqua ne' giorni eſtiui, & aſciutti ſi ſollecita il loro frutto con inaffiamento, qual farà ancor più preſto, & in più copia ſe li rami longhi vn braccio ſi cimeranno; ſi laſciano li più vicini alla radica quelli, che per ſeme ſi vogliono ſerbare, quando ſiano gialli ſi pongono ad aſciugare al Sole, per la qualità rinfreſcatiua, che hanno, leuano la ſete, e ſmorzano la colera, ma con molto guſto ſtate le fette di citrolo in acqua freſca, e poſti sù la lingua de' febricitanti, leua loro la ſete, e prohibiſce, che quella non diuenti nera, ne meno il palato, e tempera l'ardor della febre, e bolliti in zucchero, leuano valoroſamente la ſete.

Li Cocomeri, ſotto il cui nome ancora paſſano li Citroli, e fanno li ſteſſi giouamenti a' febricitanti nell' iſteſſo modo, e tempo ſi piantano, ma per eſſer più guſtoſi, e delicati de' Citroli, con maggior diligenza ſe gli prepara buca più grande, procurando cappar'i ſemi lunghetti, e vicini al gambo, ò piccolo, quali ſi faranno ſtar à molle in latte Caprino, ò in miele, acciò il frutto ſia più dolce; non ſi piantino quando tuona, ſecondo lo Steffani, perche temono quel rumore, anzi quelli anni copioſi di tuoni, non fanno bene li Cocomeri. Auicenna dice, che ſotterrando à foggia di propagini li lor rami ſino alla cima, fanno il frutto ſenza ſeme; Secondo Plinio, quando ſono maturi ſi ſtaccano da ſe. Tiberio nobilitò queſto frutto, perche ogni giorno ne mangiaua, e li ſuoi Hortolani li piantauano ad ogni tempo in vaſi, quali per le fredde giornate riponeuano, per le caldi eſponeua-

Elettione del ſeme de' Cocomeri e come ſi coltiuino.

neuano, caso però non fossero i Meloni, che passassero sotto il nome di Cucumis.

Non s'adacquano per esser pur troppo insipidi, e di nutrimento freddo, e crudo, mà che li vuole saluare dall'asciutto, cuopra le radiche con lana; chi vsa il mangiarne assai, calde in lunga infirmità; Può esser, che Tiberio gli correggesse con miele, & anisi, come viene insegnato di fare per contemperargli, ouero vsarli moderatamente, e ne'giorni caniculari, come fù detto.

Hic tibi sit cucuminis, terris dum Syrius ardet,
Tales Tiberius dicitur esse dapes.

Ama tanto l'acqua seguendola sotto postaci, col crescer'à quella volta, quanto odia l'oglio, riuolgendosi in dietro, e decrescendo, se quello se gli auuicina, anzi se il coltiuatore hà mangiato oglio, non fanno frutti, secondo lo Steffani; Dice ancora, che posto vn grosso Cocomero presso vn putto febricitante, non più grande del Cocomero, gli leua la febre; vna fetta di Cocomero posta sopra gli occhi infiammati, gli rinfresca. Vogliono si debbano dare alle Donne lussuriose, & in particolare à tessitrici, essendo secondo Aristotele, queste impudiche, & Ateneo. Cui cibus est Cucumis mulier nunc tegminatexit. Li piccoli, quanto mele, in aceto si conseruano, e si possono condire in zucchero.

Coltiuatione.

Il Dragone non si moltiplica col suo seme, mà ponendo il seme di lino in vna Cipolla, ò Scalogna, nasce Dragone, inuentione de' moderni Hortolani, ignota à gli Antichi, si come l'herba, meglio però si moltiplica con rami, quali piantati con vn poco d'offesa, radicano, si come propaginandogli, se gli fanno far barbe, e poi si trapiantano; fà bene in terra soluta, aere libero, e vicino all'acque; nel leuarlo s'osserua il crescer della Luna, costumasi in insalata, misticato con herbe fredde, cõtemperando col suo calore la frigidità di quelle; misticasi ancora trà herbe, quali in aceto si conseruino, come finocchi, cappari, e simili; mordica la lingua, e riscalda il ceruello, per vecchi di buon capo è buono, e se qualche d'vno gli facesse mal lo stomaco, due frondi di questo, masticato, l'aggiustano; si framette nelle salse pe'l gustoso odore, col quale, e col calore preserua dalla peste, e da corruttione. La decottione fatta in vino bianco sana il dolor de' denti, e delle gingiue, il che con altre virtù si ristringono i questi versi.

Terra, aere, e sito.

Siccat, & incidit, reserat Dranuculus inde,
Calfacit hortensis, mulcet dentumq; dolores.

L'Endiuia dal Latino Intubum, con nome corrotto, ò Scariola, come spetie di Cicoria, frà frondi, fiori, e semi, simil'è quella; i semi dell'vna, e l'altra sono difficili da cauarsi de'suoi gusci, e però li rami, come dissi della Cicoria si fanno stare in luogo caldo inacquati in massa con peso sopra, acciò, quasi corrotti, il seme meglio ne cada, quando secchi si percuotono. Piantasi l'Autunno quella Endiuia, della quale si vuole hauer seme, e si ripara, oltre l'esser posto in costiera calda, dal freddo, col coprirla. E l'Endiuia di varie sorti, mà la più bella è quella, che è bianca, e nel suo mezo di molte foglie dense, e riccie; Seminasi di questa il seme al fine della Luna di Maggio, per il priuilegio, che tal Luna vogliono, che habbia di non far produrre seme all'herbe, nel di lei diminuire seminate; S'inacqua assai ne tẽpi caldi, e di questa se ne serue, fatta venir bianca senza cauarla, coperta cõ herbaccie,

Seme.

baccie,

baccie, ò locco, ò poca terra l'Agosto, il Settembre, & Ottobre; Seminasi poi d'Agosto quella, della quale tutto il Verno se ne serue, e non piouendo, bisogna farla nascere con l'inacquamento; ma perche vuole terreno buono, seminasi in quei campi, ne' quali leuato il grano, e stoppia, si vogli seminare la canepa, qual in tal stagione, per seruitio della detta canepa, si deuono arare, & ingrassare, come si dirà; con tal occasione il diligente Agricoltore caua con quest' industria da quel terreno, che per altro, cosa alcuna non frutteria, tanta rendita, quasi quanto cauerà di canepa, perche questa cresciuta, mediante l'inaffiamento, auanti il tempo di vãgar detto terreno, ò nello stesso atto di vangarlo cauasi, ò tagliasi il caspo tutto intiero, con auuertenza, che non sia di rugiada, ò d'acqua, humido; e di questi, in molta quantità volti con le parte, ch era radicata, in alto, e sourapposti due, ò trè piani, si cuoprono di terra in maniera, che non sfiatino, & iui si lasciano venir bianchi in quindeci, ò venti giorni, secondo che sia caldo, ò freddo, per la quale attione perde l'Endiuia l'amaro naturale, e viene bianca; vendonsi poi con grandissimo vtile alla Piazza, per farne insalate, e minestre ligate con oua, sì di foglie bianche, come di torsi, quali ancora si condiscono con zucchero, e dell'vno, e l'altro ad vso di medicina si serue; fassi ancor venir bianca à coperto, ò sotto loggia, ò in cantina, ò in camera, coprendola di locco, ò pagliaccia humida; fù cantato di quest'herba, che è di poco differente virtù della Cicorea.

Co'tiuatione.

Intibus est iecori stomaco ventriq; salubris,
Cocta, & cruda estur, sacro hæc igni medetur,
Et morsus sanat, quos scorpius intulit atros.

L'herba Regina fù così detta, perche Giouanni Nicozzio Ambasciatore Portughese la portò alla Regina Madre del Rè di Francia, onde fù chiamata ancor Nicotiana, *ama l'ombra, & il caldo, e per ornar vn' opaca corte senza coltiuatione, non c'è herba simile, oue vna volta seminata nasce, non si scorda morta dal freddo, quale assai teme, di nascere col caldo trà quelle fessure di sassi, ò pietre; trapiantasi, e fassi nascer ancor ne' vasi, per riuerdire gli Horti pensili; il suo seme piccolissimo stà di molti anni in terra, auanti nasca; chiamasi in vero con giusto titolo Regina, per le molte virtù medicinali, de' quali è dotata, & in particolare insegnarò il far vnto di questo sugo, col quale mirabilmente serue alle buganze.*

R. lib. I. di sugo d'herba Regina

Oglio d'Abezzo		*Si fà bollire in tutto fino, che sia consumato il sugo, poi si cola, e serue ancora ad altre piaghe, e ferite.*
Rosato, e di Balsamo		
Perforata	*an. oncie due.*	
Termentina		
Seuo di Becco		
Cera nuoua.		

Le frondi sole di questa, poste sopra piaghe, & in particolare nelle gambe, risanano. Fassi di quest'herba ne' paesi caldi, e particolarmente in vna Isola chiamata Tabacco, oue più frequente viene, e più grande, e più perfetta, e di maggior foglie di Tabacco. Mentre vn caldaio di fortissimo lisciuo bolle, se gl'infondono le foglie di quest' herba, le quali ogni poco, che vi stiano, vengono ad esser cotte

Tabacco.

quelle distendono sopra fila ad asciugarsi, quando sono impascite, e libere da humidità, le riuolgono nella maniera, che si vede il tabacco, & al fumo asciugano. Il sugo di queste frondi ammazza sicuramente i pedocchi.

L'herba Santa Maria, detta Menta Greca, *dal luogo oue frequentemente nasce, serue per far fritelle, e per la sua dolce agrezza sono viuanda grata, li giorni di magro, se bene fatto col grasso, non sono ingrate, si come trite, e mistiate con oua, la frittata rende buona; dà ancora buon gusto, & odore alle minestre, oue con altre herbe entra, e salse, è mangiata volontieri dalle Donne, e per giouar à i malori della matrice. Moltiplica col spartire il caspo, se ne fà impiastro sopra il petinecchio, e fà orinare; scaldata con vino bianco, e sopra lo stomaco, lo corrobora; questa pianta sparsa in terra, scaccia i serpenti, e lo stesso fà il suo fumo.*

L'herba Stella nasce seminata per tutto, ò trapiantata serue in insalata di mistícanze, & ad vso di Medicina, perche sana i flussi dello stomaco; & è principale, e sicuro rimedio, beuuta in vino valoroso, contro i morsi delle vipere.

Li Fagioli, da' Latini Faseoli, *da vn'Isola di Grecia chiamata* Faso. *quelli, che s'arampicano, seruendo per lo più tenerissimi in insalata, perlessati che siano, con pepe, oglio, aceto, e sale; si poneranno nell'Horto con molto vtile, e dilettatione, con questa consideratione però, che nel farci vna buca, oue si debbono piantar d'Aprile, Maggio, e Giugno à Luna nuoua; si empia di stabbio sufficiente à porgere alimento à questi d'alzarsi fino oue vuoi, che giungano, ne dubitar se l'aiuti con buon grasso, non cuopriranno qual si voglia pergola, ò non souramontino à qual si voglia canna, ò pertica preparatici, e massime tenendogli zappati, & aggiuntoci terra al piede, secondo che crescono, e se non saranno in luogo fresco, bisognarà adacquargli; Quelli cornetti, ò baccelli, che non s'accomodaranno cotti in insalata con aceto melato, e pepe; perlessati s'infarinano, poi si friggono; e poi sopra, quasi à tante Lampede, si ponga la salsa d'aglio descritta nel Libro secondo; ouero li grani tenerissimi perlessati in tegame, posti con cipolletta, ouero aglio, petrosello, menta, sapa, e pepe si friggono, si che de' Fagioli si può dire.* Coltura, Vso.

Si pipere, & mulso faciat coquus arte salubrem,
Dic mihi naturæ seruit, an iste gulæ.

Gl' istessi in aceto per la Quaresima si conseruano; quelli, che induriscono sù la pianta, secchi si raccolgono da segnare li punti giocando, e da seminar l'anno auuenire; vero è, che de' bianchi tal volta se ne fanno minestre non tanto molli, come de' rossi, e negri; e ce n'è vn'altra spetie di negri vaiati di biãco à guisa di marmo chiamati Turcheschi; *questi io gli hò fatti arãpicare sopra vna torre alta sei pertiche, ne mai hò hauuto seme perfetto, se non quando sono stati in sito caldissimo contro muro meridionale; Le foglie di questi poste nelle lettiere, tirano à sè tutte le cimici; è detto il Fagiol hortense, ò raparino ancor* Similace, *delle cui facoltà fù detto.*

Cit lotium hortensis smilax somnoq; tumultum
Excitat, inflat, alit, praua alimenta creans.

Del Finocchio così detto, perche magno fænore semẽ reddat, *ò dal Latino col diminutiuo di fieno,* Fæniculum *è chiamato, egli è ben douere, si come gli Agricoltori Bolognesi hanno ritrouato prima di tutti modo d' hauergli l' Inuerno, così*

questa

questa nuoua coltiuatione sia prima d'ogni altro da un Bolognese descritta: tutti gli Autori in vero n'hanno parlato, mà il modo col quale li nostri Hortolani li fanno venir grossi, quanto gambe humane, e gustosi, quanto qual si voglia frutto, & in stagione nella quale il Mondo pare priuo d'ogni delitia verdeggiante, al certo non è ancor stato detto: mà perche tanto li descritti da gli altri, quanto li praticati de' nostri Horti sono d'un istesso seme: con occasione di parlare della semenza, dirò prima del modo antico, & all' altre regioni vniuersale di coltiuare Finocchi, poi verrò al particolare de' nostri Horti; Seminasi dunque, ò piantarsi non solo, come dicono gli altri di Decembre, e Gennaio il Finocchio, mà ancor di Febraio, perche tutti nasceranno à primi caldi in vn medesimo tempo: Il tutto s'esequisca ogni volta, che il terreno ben lauorato, e stabbiato ritrouasi priuo d'humidità in maniera, che si possi maneggiare: Fannosi nelle vaneggie bucchette, ò col sarchiello, ò vogliamo dir zapetto: fassi vn solchetto cauo due, ò trè dita, & iui ponesi il seme assai raro, & in questi primatiui mesi non è bene farlo stare à molle in latte, ò miele, ò piantarlo dentro fichi, come viene insegnato da diuersi, sì perche la stagione non lo comporta, sì perche il seme del Finocchio Bolognese è tanto dolce di sua natura, che non hà bisogno d'aiuto: di quelli, che nel mese di Marzo, & Aprile si vorranno seminare, si potrà far stare il seme à molle in vino, ò latte, ò miele, tanto, che si veda, che gonfij, & à questo modo seminati, nasceranno: dapoi prestissimo, procurando, caso non pioua, d'inacquarli, secondo il grasso, che gl' haurai dato, ingrosseranno: si tengono liberi da ogn'herba, e leuando li troppo vicini, s'aggiustano, che siano lontani l'vno dall' altro vn sommesso, se vuoi, che venghino grossi: quando la loro ferolaccia gamba è giunta all' altezza sufficiente, allargasi nella sommità, in forma rotonda, vna quantità grande di rami di quasi egual longhezza, in capo a' quali, quasi attaccati à fili, aprono, come vna rosetta di fiori, quali da poi in seme si conuertono. Questa dalla similitudine, che hà di parasole, chiamasi in Latino Vmbella *da altri Panocchia, da' nostri Hortolani più propriamente, per la quantità de' rametti sudetti, chiamasi rama, col quale nome per l'auenire ancor'io la scriuerò. Quando questa col seme perfetto si secca, si stacca, mà perche il seme, che ne cade volontieri, non vada à male, bisogna hauer pronto vna touaglia, ò altro panno, e sopra quello piegata si recide, & al Sole posta, poi si scuota da semi, mà meglio sarà l'inuolger questa rama, auanti si tagli, in carta, & al soffitto di qualche stanza asciutta si conserui fino all' altro anno, perche se bene questo seme è buono per anni trè, è però piu perfetto, e dolce, il primo anno; Di questo seme si caua à Bologna gran denaro, perche sono gli Hortolani delle altre regioni costretti à venire ogn'anno à pigliare da noi nuouo seme, quali il primo anno fanno Finocchi dolci; mà accortesi non esser in campo Bolognese, degenerano; Loda la Scuola Salernitana questo, dicendo.*

Il seme del Finocchio il vento espelle.

Non abbandonare (con tutto, che ti paia hauere riportato frutto, e seme da Finocchio) la sua radica, perche se tagliarai li secchi gambi nell' Autunno, e la radica coprirai di buon letame, à Primauera, più presto d'ogn'altro seminato nel sopradetto modo, cresceranno belli, e saporiti, e li venderai con molto vtile.

Mà

Coltiuatione de' Finocchi cardi.

Mà la coltura de' Finocchi cardi, compitezza delle tauole del Verno, ricchezza de' nostri Hortolani, gloria de gli Agricoltori Bolognesi, onde disse anche Un Fiorentino.

O Finocchio gentil, chi non t'honora,
Chi non ti loda si può dir, che sia
Tutto, e per tutto di Bologna fuora.

Principiasi in quel tempo, quando la comune madre di già spogliata de' grani prodotti per Vitto dell'Huomo, e de' strami per Uso de gli Animali, credesi riposata quietare, allhora coperta di letame, qual non importa se bene fosse nuouo, in luogo, oue s'inacqui, profondamente arasi, e dapoi con acquamento fatta morbida, che sarà circa mezo Luglio, coperta di nuoua materia, che i grassi, ò stracci, ò penacchi, ò capeli, de' quali molto il Finocchio si diletta, per poter comparir crinito sù le tauole de' Signori, ò altro stabbio, Vangandosi si riduce in Vaneggie in forma atta, e comoda da poter' inacquare, iui il sudetto seme staccato dalla rama con forbice, già fatto germogliare, seminasi, e con leggier zappatura in quella s'incorpora, poi subito s'inacqua. Il pensiero de gli Antichi, che seminando in Una buca sei, ò otto semi di Finocchio, ne nascono due, ò trè de' detti semi Uniti, quali poi con maggior forza ingrossino, e crescbino, è lontanissimo dal Vero, mà ritrouandosi due granelli congionti, & attaccati à vno stesso filo, ò rametto, come in molti si Vede, e però s'è consigliato il tagliarli con forsice, perche scuotendogli si staccano separati, quasi producono con vna solo radica due Finocchi vniti, coperti d'vna solo superficiale fronda, quali vengono ancora più grossi, e belli; Hora di questi Finocchi così seminati, e nati, mediante l'inacquargli, se n'andaranno leuando ogni giorno li più contigui tanto, che se ne lasci vno solo lontano dall'altro, quanto ci possa capire la zappa, il più prosperoso, e grosso, quale cresciuto zappasi, e con terra minuta ricalzasi al piede, seguitando con inacquamento à mantenerci il terreno fresco, e morbido, che in questa maniera attendendo ad ingrossare, non alzarà il fusto per produrre seme; di quelli, che si leuano, per renderli rari, si caua denaro alla Piazza. In quattro mesi caui più vtile da questo campo, che da Una possessione, perche al principio di Nouembre, ouero al mezo, secondo che cominciano i freddi, leuandoli con le radiche, in luogo fresco, & oscuro si conseruano, per vender, e participare questa singolar delitia col nome d'industriosa Agricoltura à tutte le parti d'Italia, & in ogni modo l'istesso terreno lauorato di nuouo, serue per fare canepa; con questo modo l'Uso de' Finocchi si può praticare nelle tauole tutto l'anno, perche questi cardati da Ottobre per tutta Quaresima si lasciano godere, nel qual tempo le radiche de' vecchi, che sono state il Verno coperte di letame, come s'è insegnato, cominciano à porgere de' nuoui sino, che de' primi seminati si comincia ad hauerne, quali per tutto

Vso generale.

Agosto, seminandone, ancor di Maggio, e Giugno, oue s'inacqui si Vedono; Serue il Finocchio per lo più crudo, e mangiasi la fronda, il gambo, e la rama, la quale auanti s'allarghi, ouero esca della fronde, chiamasi cartoccio, e leuata la prima rama, con Un piede di gambo, tanto quanto se ne ritroui di tenero, seguita ad alzare altri figli inferiori però al padre, quali, ò freschi si mangiano, ouero in aceto, e sale per la Quaresima si conseruano; per hauerne il seme perfetto Vuol' esser del

gam-

gambo di mezo, e di quelli, che naturalmente non s'alzino molto, e particolarmente quelli, che hanno più rare le foglie. Se per sorte li sudetti figli, spandendo li suoi rami, indurissero, come naturalmente fanno per voler far seme, lasciali fiorire, poi raccolti li rametti piccoli con quei fiorini gialli attaccati, poneli sopra un panno ad asciugar'assai al Sole, poi staccati li fiori dal rametto, pestagli in mortaio, e con setaccio raro cauane il solo fiore, per vender, ò per adoprare in casa tua sopra bragiole, ò cefali, ò altri, come s'è detto; mà caso ancora ingrossassero il seme li sudetti figli, questo tenero, auanti cominci à seccarsi mangiasi crudo, ò dopo pasto, ò con occasione di bere con gusto; conseruasi ancora questo seme tenero, così con i rametti nel sudetto modo con aceto, e sale. Con questo secco, & indurito se ne fanno pizze, ò focaccie assai buone; questo serue fatto in poluere, con la sua dolcezza, in luogo di zucchero sopra pere, e mele, e con virtù perche, come si è detto, scaccia i flati; Quando non era tanto abbondanza di zucchero, di questo si seruiuano, hora queste grane inzuccherano; Numero dieci grani di questo seme, presi à digiuno con vn poco di sale, rendono all' huomo vn fiato soauissimo: mangiato di questi semi dopo pasto, impediscono la putrefattione de gli altri cibi. Questo Finocchio cotto à poco piace, tuttauia quei Finocchietti bianchi, che nascono dalle radiche vecchie, le quali sono state coperte di stabbio l'Inuerno, come s'è detto, la Primauera cominciando à crescere in molta quantità, si leuano in parte (lasciandole due solo sopra qual si voglia radica) quando siano lunghi poco più d'vn dito, & in minestra lessati, e cotti in brodo con vn poco di presciutto per i giorni di grasso, e per quelli di magro con oglio, e naranze si seruono, e se ne cuopre ogni lesso di carne, e pesce; quelli minuti, che l'Autunno si leuano, per allargare li cardati, seruono per lo stesso vso; meglio di tutti, per questo seruigio, sono li Finocchietti forti, che da sè sopra colli nascono; e massime quando con occasione di lauorare la terra, restano da quella coperti, peroche da quella ne vengono priui in parte del fortore, e sotto quella si fanno bianchi, e teneri. Questo Finocchio forte, detto Aneto, serue in grani, & in poluere, & in molte salse, con rape, & altre viuande dette, e da dirsi; Serue ancora à soprasseminar ne' seminati dell' Horto, perche abborendo gli vccelli l'odore, non li dannificano. Vn'altra sorte di Finocchio chiamano marino, ama luoghi caldi, e muri meridionali, ne' quali nato, in vasi vi si traporta; è d'acuto odore, e gusto amaro, mà perche conferisce allo stomaco, ancorche sia capitoso, molti lo pongono nell' aceto, ò nella salamoia, e da alcuni fresco se ne à fatto minestra mà non per me. Scriue il Botero, che nella Guinea fanno archi di gambi di Finocchio, tanto vengono grandi, e Bruirino narra, che in Francia vsano cuocere il Pesce su la gradella inuolto in foglie di Finocchio, dal quale ne riceue gusto, e morbidezza. Il Finocchio è vnico, e singolar rimedio per gli occhi, e questo s'à imparato da' Serpi, quali hauendo offuscato gli occhi pe 'l lungo star sotto terra l'Inuerno, col fregarsi attorno a' Finocchi li ritornano à pristina vista, si come ne ringioueniscono, secondo il Platina. Prouoca copiosamente il latte, i mestrui, e l'vrina, leua l'opilatione antica purga le reni, il secco si deue vsare in poca quantità. Ad vna cosa solo si deue hauer l'occhio, che nelle loro canne vn verme si ritroua, quasi velenoso, questo è commune all' al-

Fiore, & vso.

Finocchi graniti.

Medicina

Vso in Cucina.

Aneto. Vso.

Medicina.

tre Città, sono in Bologna i cardati ne sono liberi, compimento fauoritissimo della gratia fatta dal Cielo à questo Clima, della quale ne sia ringratiata Sua Diuina Maestà con duplicato obligo, perche tal volta il conceder'ad vn sito singolar qualità, non serue, mentre à gli habitanti non sia ancor dato spirito, & ingegno da poterfene seruire, il che per quanti anni sia succeduto à Bologna circa li Finocchi, si conosce essendo meno di cento anni, che si costuma.

Fragole.

Le Fragole dal latino Fraga, cioè odore, ò longhe, ò rotonde, ò rosse, ò verdi, sono da gli Horti participate il Maggio, e Giugno, mà il Luglio, & Agosto dall'Alpi senza coltiuatione ne siamo proueduti, da che si vede, che allignano tanto in buon terreno, come in tristo, e tanto al Sole, come all'ombra; Piantasi però nell'Horto in terreno, ò vangato, ò zappato, vn piede lungi l'vna dall'altra in terzo; Deuonsi tener nette da herba non solo, mà da quei bracci, quasi fila, quali la pianta vecchia della fragola, per moltiplicare allonga, e lo fà con tanta frequenza, che con gran diligenza à pena se ne può difondere; e se per sorte si scordasse, in breue tempo tutto'l campo di fili haurai pieno, con sterilità, ò perdita della madre; per contrario leuato li detti bracci, & occasione di moltiplicare, haurai quante fragole saprai desiderare; e perche ò per la grauezza del frutto, ò abbattute dalle pioggie, tal volta si colcano in terra, con pregiuditio della loro bontà, sarà bene con caunette, in forma di gelosia, tenerle alte. Per riparare alla loro frigidità si fanno star à molle in generoso vino, dal quale leuate, con zucchero sopra, e neue sotto si seruono; se ne fanno ancor crostate, e salse, come d'ogn'altro frutto, ouero col loro sugo si stemperano salse, ò si condiscono viuande con gusto; Io costumo ponere le fragole nell'esterna parte de' partimenti de' giardini, à canto le pietre, con dilettatione, & vtile, mentre con foglie, fiori, e frutta coprono le stesse pietre. Rinfrescano le fragole benissimo il fegato, prouocano l'orina, leuano la sete, fermano le dissenterie, giouano alla milza, & eccitano l'appetito; il sugo del frutto essica i cossi del viso, e gli vlceri, & asterge la pelle guasta da moruilioni, chiarifica la vista, e leua da gli occhi le nuuolette; disse di queste vno.

Coltiuatione.

Arrident, Aestate cibis, corruptaq; febrem,
Fraga creant, oculis visceribusq; fauent,

Ond'è, che ci stanno volentieri dentro li Serpi.

Qui legitis flores, & humi nascentia fraga:
Frigidus, ò pueri, fugite hinc, latet anguis in herba.

La Lattuca, perche è pianta piena di latte, sola trà tutte l'herbe, fù da gli Antichi hauuta in stima, con tutto, che li Romani fossero sino al tempo del Medico Musa di non mangiarla, in riguardo di Venere, qual nella lattuca fauoleggiorno che nascondesse il caro Adone morto, ne à caso fù questo così finto, forsi perche essendo la lattuca contraria à Venere, quello, che già morto non era più buono per Venere, staua bene trà l'herba à lei nemica, onde da' Pitagorici chiamauasi la Lattuca Eunuco; Serua adunque la Lattuca per Religiosi, e per chi vuole condurre vita casta, mà non per sposi. E tanto frequente l'vso di quest'herba, che non c'è, chi non sappia coltiuarla, e massi ne perche si semina da tutti i tempi; non ricusa qual si voglia terra lauorata, alligna in qual si voglia Clima, con tutto ciò ricusa

sempre meglio in sito caldo, e temperato, e però, ò si seminā, e trapianta per l'Autunno, e quella, che si semina la prossima Primauera, si pone ne' luoghi solivi, e difesi da Tramontana, mà quella, che si voglia seruir per l'Estate nel fine di Primauera, in luoghi humidi, e freschi, & ombrosi si pone; Dichiarando sempre, che d'Inuerno non si può seminare, mentre il terreno non sia temperatamente asciutto, e che non nascerà sino a' primi caldi, si come seminata l'Estate, non nascerà se non col beneficio dell'acqua, mà più presto con questo aiuto nascerà d'ogn'altro seme; sento nominarla di molte spetie, e Conrado Eresbacco non vuole, che la capuccia fosse ritrouata al tempo di Plinio; perche non poteua esser quella, ch' egli chiamaua Capadocia? *la quale con vocabolo corrotto si chiamasse dapoi capuccia; Pare, che nostri Horti si possa ridurre à due sorti, vna bassa, che può esser la sesile di Plinio, così detta da seder sopra la terra, della cui spetie è la Capuccia, ò Romana, ò Francese, ò Crespa. L'altra sorte sarà l'alta di fusto da foglie liscie, e verde scure, che può esser la* Laconica *de gli Antichi, da noi detta Lattuconi. Queste, come hò detto, ancorche si seminino, quando l'huomo vuole, e con le sudette circonstanze venghino belle, nondimeno con industriosa Agricoltura, al principio d'Ottobre, si seminano, dapoi ne' primi giorni di Nouembre se gli prepara vna vaneggia, che alta dalla parte Settentrionale, declini assai à mezo giorno, difesa, se sia possibile, da Tramontana da muro, ò monte, ò altra terra alta, & in questa prima vi si seminano spinacci, dapoi vna delle sudette sorti di Lattuca vi si traporta à Luna nuoua, e cortandogli vn poco le radiche, lungi l'vna dall' altra mezo piede, in terzo si pongono; iui à qualche giorni trà caspi, e caspi di questa Lattuca, in vn picciol buco, si pone vna grana di faua. Nascono li spinacci, e più gagliardi della Lattuca, cresciuti col beneficio del sito, à mezo giorno esposto si cauano per l'vso, con giouamento in questo atto di rimuouer la terra attorno alla stessa Lattuca, la quale non resta d'aggrandirsi, & vnirsi senza offesa della già piantata faua, quale di già comincia à nascere, & in tanto, che lei comincia ad alzarsi, si liberā dalla Lattuca già cresciuta, e venuta da vendere, restando solo la faua, la quale ancor tempestiuamente porge il triplicato guadagno al diligente Hortolano, crescerà à merauiglia qual si voglia caspio di Lattuca, à quale scopertagli la radica della terra circonstante, si tornerà à coprire con colombina, ò altro letame ben fracido, mistiCato con poluere; Deuesi la Lattuca tener netta da herba, mà perche abborrisce il ferro, non s'adopri il serchiello, mà con le mani si leui l'herba. I Lattuconi cresciuti vn palmo in terreno grasso, si ligano con pauiera, ò gionchi, ò altro, auertendo, che siano liberi da ogni humidità, sì di rugiada, come di pioggia, e se bene vogliono si facciono bianchi in trè giorni, tal volta ce ne vogliono quindeci, che non si può conoscere se non con l'aprirne vno, e però è bene legarne vna quantità de' conuicini in vna stessa vaneggia in vn'istesso giorno, perche tutti saranno da vendere in trè, ò quattro giorni, dapoi, che si sarà conosciuto siano bianchi; De' Lattuconi n'hauemo vna spetie, che di natura s'vniscono senza ligarli, e vengono più belli, quanto con meglior coltiuatione s'aiutino. Seminasi ancor Lattuca ne' campi piantati di faua primatiua, con vtile di venderla l'Inuerno, e la Primauera, e possi seminar'ancor trà grani, & in qual si*

Industria d' Agricoltori.

Lattuconi.

S *voglia*

voglia luogo, perche non danneggia à cosa alcuna, ama però lo stare trà le rape; Vogliono, che misticato sterco di Capra con seme d'Aniso, ò finocchio infranto, ò altro seme odorifero, e fattone quasi Elettuario, s'incorpori con la Lattuca nell'atto di seminarla, e che possa pigliare l'odore di detti semi, quale ancor se gli partecipa nell'atto di trapiantarla, leuandogli alcune foglie più basse, & in quell'offesa ponendoli se detti semi odoriferi. In insalata la Lattuca cruda, e cotta per natural ordinario, & antico suo condimento costumasi, e tanto più se per temperar la sua frigidità, con la qual ne' giorni estiui è all'huomo di giouamento, si mangiarà polverizzata con vn poco di zucchero; l'Economo la potrà far mangiare con ruccola, ò dragone, ò cipolla, ò altr'herba calida; deuesi lauar poco la lattuca, acciò sia più saporita, e sana, come riesce ancor tale, oue non s'inacqua. Cuocesi, e se ne serue in far minestre, e coprirne altri lessi, sì di grasso con presciutto, sì di magro con tarantello; la capuccina vnita riempesi perlessata che sia, con piccatiglio di carne di Vitella magra, ò di Cappone, pignoli, vua passa, cacio Parmigiano grattato, oua, e spetiarie, poi si fà fornire di cuocere in buon brodo, con presciutto dentro; per li giorni di magro il pieno fassi con polpa di pesce trita, tarantello dissalato piccato, qualche petroselli, mandorle pistacciate, pane grattato, e spetiarie, e si fornisce di cuocere con tarantello dissalato, coprendone con quella pesci regalata d'oglio, spetiaria, & agro; riempisi ancora con pieno ordinario, si può fornir di cuocere in butiro, e con questa si può coprire sì pesce, come carne; Li torsi di lattuca, li quali, secondo Difillo in Ateneo, sono più soaui; cotti intieri, ò tagliati in fettoline in brodo, seruonsi in minestra ligati con ouo; e per giorni di magro cotti in acqua con tarantello dissalato, seruiti con oglio, e sugo di melangole; in zucchero condiscesi la lattuca, conseruasi in miele, secondo Bruirino, e Dioscoride la conserua in salamoia. Contro l'vbbriachezza è la lattuca, perche con la frigidità reprime il calor del vino, si come d'ogni cibo caldo, e però questa è quella sorte d'insalata, che si dice sana, e costumata dopo cena, ecco dunque sciolto il dubbio di Martiale, quando disse.

Vso.

Virtù.

Claudere quæ cœnas lactuca solebat auorum,
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes?

Et Horatio. Nam lactuca innatat atri post vina stomacho.

Ateneo trà l'altre qualità le attribuisce facoltà di leuar la sete, e che trà tutte l'herbe cotte sia la megliore, e M. Magnino Medico Milanese tiene, che generi meglior sangue di qual si voglia herba, essendo che declina alla frigidità, & humidità, in conformità di che leggiamo, che Augusto, da graue infermità, con l'vso della lattuca, risanasse, onde in segno di gratitudine le eresse vna statua, di che fu detto.

Augustus per me releua fastidia morbi:
Et Lactucinos Roma togata vocat.

Per rimedio prestante senza spesa in Villa, può seruire con la foglia applicata alla Erisipilla, e con l'vso di mangiarla, rinfrescarsi dentro, e fuori; Il seme beuuto impedisce la sollecita pollutione in sogno, hà posto la lattuca il nome alle frappe, con quali gli huomini s'ornano il collo.

La Maggiorana, perche il mese di Maggio hà la maggior sua virtù in colmo,

ouero perche è medicina à maggiori, non à giouani, di ramo offeso si pianta, ò in terra in regione calda, ò in vaso, per poterla nasconder l'Inuerno, accresce l'Horto di bellezza, & odore, mentre in terra serue per sieparella, e se ne circonda partimento di fiori, ouero in vaso, con arte si riduce à qualche forma d'huomo, animale, globo, carrozze, ò altra dilettevole figura, in terra è assai danneggiata da topatelli, quali rodono le sue radiche, per liberarsi da certa loro infermità; quindi è, che il seme à vso di medicina assai serue, & entra nella triaca, per la facoltà, che hà di digerire, aprire, assottigliare, e corroborare; il sugo distillato nell'orecchie sana la sordità, e ne leua il dolore; tirato sù per il naso, tira la flemma dalla testa, mondifica, e conforta il ceruello; mangiata, & applicata di fuori, gioua allo stomaco, e lo mondifica. Perciò tal volta per dar'odore, e sanità, si pone ne' mangiari, e salse, perche euacua per da basso la colera, e flemma; conuiene ancora à chi diuiene idropico, e porge utilità à chi vrina difficilmente. Alcuni n'hanno fatto ancor minestra da se. Se in Villa alcuno sia oppresso da dolore, causato da frigidità, i loro fiori riscaldati sotto testo, ò in forno, e posti in vn sacchetto s'applichino alla parte dolorata, dissipano indubitatamente li flati.

Maggiorana.

Culto.

Medicina.

Più conosciuti sono li Melenzani in Liguria, & à Roma, che in queste parti, così detti, quasi mala insana, perche mangiati, turbando la mente, fanno quasi impazzire. In terreno vangato, e particolarmente con stabbio vecchio ingrassato, si piantano lungi due braccia l'vno dall'altro, nati se gli rimoue il terreno al piede, alcuna volta con riduruici altra terra intorno per rincalzo, producono fiori, e frutti, ò bianco, ò pauonazzo, secondo la spetie; il frutto tenero mondasi, come vna mela, e tagliato in bocconcini con cipolla, e petroselli, se ne fà minestra da magro, ouero bollito in buon brodo da grasso, si come li sudetti bocconcini in vn pignatto con agresto, e pepe, petroselli, oglio, e sale, si tartufolano. Tagliasi ancor in fette, & infarinato si frigge, quali viuande per campagna ne' giorni di magro possono passare, e massime per la famiglia, si come per gli Hebrei sono costumato cibo; sarà più ciuile se si riempirà nel modo, che delle zucche si dirà.

Melenzani.

De' Meloni, quasi malum magnum, la coltura è forsi la più laboriosa, che habbia l'Hortolano, mà sì bene altrettanto vtile, perche essendosi l'vso di questi fatto più frequente di giorno in giorno, vediamo che l'huomo non contentandosi d'vn solo, ò due Meloni in tauola, ne vuole le donzene, sia per dubbio di non affrontare li buoni ne' pochi, sia per l'auidità, con la quale si mangiano, per lo che gli Hortolani si sono ingegnati d'esserne più abbondanti, sì come odoriferi, facendo star' à molle i semi in acqua rosa muschiata; s'ingannano molti nella coltiuatione, col dargli molto stabbio, credendo hauer li più saporiti, saranno ben più grossi, mà in quella guisa, che vediamo la vite in terreno grasso produrre vua morbida, così la pianta del Melone, che habbia la radica in grasso, che le porga il nutrimento humido produrrà Meloni morbidi, & insipidi; Sarà dunque meglio prepararglì, & ingrassargli la terra auanti il Verno nel vangarla, acciò con quella misticato il letame, si ponghi in terra grassa, non in stabbio, la quale leua allo stabbio, con star' incorporata in quello, quel fetore assai nociuo alla bontà del Melone, e d'ogn' herbe, e sarà meglio quella terra, la quale per se stessa vigorosa, habbia bisogno di poco

Meloni.

Coltiuatione.

Terra. letame, è molto à propoſito la nuoua riposata, non la sfruttata, e ſtracca, nel far le loro buche ſarà bene prepararle molto tempo prima, che ſia l'hora di piantarceli, col miſticar'il letame ben ſmaltito, con aſſai poluere, ouero in luogo di ſtabbio ponerci cenere, quale ſe foſſe di letame abbruggiato, ſaria meglio, perche quello ſtabbio di beſtie groſſe, che conſerua aſſai l'humidità, non fà buoni Meloni, e però vien lodato aſſai quello di Pecora, ò Capra, ouero ſarà ancora ottimo conſeglio far ſtantiare le Pecore, ò Capre, auanti il Verno, in terreno, oue ſi vogliono far Meloni. In queſte buche così preparate, lungi l'vna dall'altra piedi trè, ſi piantano ſei, ouero otto ſemi nuoui, due dita ſotto terra, con la punta volta in giù, di Melone non crepato, e preſi de' più vicini al gambo, ò piccollo, e quelli de' primatiui, e più vicini alla radica della pianta; da alcuni ſi fanno germogliare nella terra, ò ſtabbio humido; queſto però ſi potrà pratticare da chi per qualche accidente foſſe tardo à piantarli, mà li preſti non ſi curino di ſollicitargli in queſta maniera; da altri li ſemi ſi fanno ſtar' à molle in latte, ò miele, ouero vino, oue ſia zucchero, poi aſciutti li piantano; Altri conſeruano i ſemi trà roſe, credendoſi, che di quello odore ſi riempiano, tutte coſe da prouarſi in darno; vogliono, che li ſemi ſiano più perfetti laſciati nel Melone ſino, che marciſchi; nati, col beneficio di qualche tempo piouoſo, ſi poſsono trapiantare in altre buche, oue non ne foſſe nato, procurando portar con loro la più congiunta terra, che ſia poſſibile; oue naſcono troppo ſpeſſi, ſi leuino, laſciandone due, ò trè piante per buca, le più vigoroſe, come hanno quattro, ò ſei foglie, ſi caſtrano, col tagliarli alle due, ò trè foglie i bracci, ò rami, & vn poco più creſciuti, ſi cuopre di poluere tutto il gambo, laſciando ſcoperto la punta de' bracci, li quali, ſecondo che creſcono, ſi cortano vicino al frutto, accioche attendano ad ingroſsarlo, non ad allongarſi, ſe preparaſſero molti Meloni, ò de gli accoppiati, ſe ne leui, laſciandocene trè, ò quattro per pianta, ſecondo la bontà del terreno; queſto caſtrargli, che è il cimargli, ò accortargli i bracci, ſi deue far quaſi ogni giorno, & in queſto conſiſte la laborioſa coltiuatione; non ſarà bene inacquargli, perche, ò ſi ſeccano i Meloncini ſe l'acqua li copre, ouero fanno Meloni inſipidi, per la ragione ſudetta. Carlo Steffani conſeglia adacquargli con liſciuo; la poluere ancora, che per le pioggie ſalta ſopra a' Meloncini, quando ſono piccoli, li fà ſeccare, à queſto ſi può prouedere, col ſottoporci vna delle loro foglie, ſi poſſono cogliere, quando cominciano à mutare colore, ouero odorino, e ſi deuono cogliere auanti, ò dopo il leuar del Sole, per detto di varij Autori, il che non s'oſserua. Il ſentire Plinio, che narra, come à caſo il primo nacque in Campagna, & il veder ogn'anno comparire nuoua ſorte, mi dà à credere, che la natura adherendo all' vſo di queſti più frequente de gli Antichi, ne produca di nuoua ſpetie continuamente, ſecondo la varia coltiuatione; E l'eſperienza non mi diſtoglie da queſto penſiero, perche hò veduto la ſemenza d'vna ſorte degenerare in altra, megliore, e peggiore, quale s'haueſſe mandato altroue forſi, ò ſaria riuſcita meglio, ò gradita per la nouità. Le tante varie ſorti di queſti ridurremo à trè ſole, cioè l'vna di quelli, che vſati comunemente ſerpono per terra, e ſi mangiano maturi l'Agoſto, e trà queſti ſono ſtimati, e per bontà, e per eſſer primatiui li Cottognoli, ò habbiano il nome dalla Cottogna, à cui ſono ſimili,

Varie ſorti di Meloni.

ſimili, ò da vnà terrà di Romagna detta Cutognola, di queſti ottimi abbondante, ò forſe eſſa da loro habbia riceuuto il nome; i longhi, perche vennero di Turchia, chiamanſi Turche, *altri* Scotie, *perche da tal Prouincia furno portati, altri* Serpati *dalla ſimilitudine della loro ſcorza, con ſerpi, e ſimili. La ſeconda ſpetie ſarà di quelli, che pur creſciuti ſerpendo in terra, ſi leuino auanti maturino allo ſcemar della Luna, & al ſoffitto di qualche ſtanza oſcura appeſi, vi ſi conſeruano ſino paſſato Natale, ſi come anco ſi naſcondono in grano, ò miglio, acciò non ſentino aria, e queſti chiamati Meloni da acqua, ò da Verno, ſono di due ſorti, vna rotondi, di ſcorza gialli, praticati in Toſcana, l'altra lunghi, e verdi, coſtumati in Liguria di queſti io coſtumauo ogn'anno per Natale regalarne Amici, e Padroni, trà quali vno il Marcheſe Bianchini mio Signore, e queſto in ſegno di gratitudine, perche da queſto Caualiero hebbi prima certi ſemi di Meloni Spagnuoli, che ſono la terza ſorte di Meloni, non più veduta, ne conoſciuta, quali quaſi viti, ò piſelli, arampicandoſi ſopra fraſche, con tanto profitto hò pratticati, che ardiſco affermare, che torni più il conto far due buche di queſti, che venti de gli altri terreſtri; prima perche vna pianta di queſti, che s'arampicano, fà più Meloni, che diece de' terreſtri, & io n'hò hauuto vna buca, quale n'haueua creſciuto venticinque à tanta groſſezza, che biſognò, oltre le fraſche ſopra, quali erano arampicati, con legni appoggiati, e ſottopoſti, ſoſtenergli, & in vn'altra buca iui vicino n'hebbi vno, la cui groſſezza non capiua in vn gran bigoncio, lo mandai à donare in Palazzo, portato da vn' Aſino, & ogn'vno correua à veder così groſſo, e merauiglioſo frutto; Vn'altro ſimile cominciai à mangiare vn Venerdì, e durò tutto il Sabbato, ancorche ne mangiaſſe, chi era alla mia tauola, perche quando s'haueua mangiato vna di queſte gran fette s'era quaſi ſazio, tant'era groſſo, oltre la dolcezza, e ſapore; queſti piantati nel ſudetto modo, ò con poco più ampla buca, e ben di poluere rincalzati; di natura s'alzano vn piede, piantaſegli preſſo, ò circondanſi di rami groſſi, ſopra quali s'arampicano ſino alla più alta longhezza, tralaſciato, & iſparmiato le lunghe, e faſtidioſe brighe di caſtrargli ogni giorno; queſti ſono liberi da quell'imperfetto d'eſſer la metà di differente guſto, cioè la parte, che tocca la terra; non è pericolo, che dalle pioggie queſti, col far ſaltarglici ſopra la terra, ſiano offeſi, quello importa non ingombrano terreno, perche non ſerpendo, ſi contentano, di tanto terreno, quanto occupano li rami, che gli ſoſtentano, potendoſi iui vicino, & alla loro freſca ombra ſeminare, e piantare ogn'altra herba. Mà che diremo della loro ſingolar bontà, la quale ſe dal caldo vniuerſalmente à gli altri ne prouiene, queſti per eſſer dal Sole più dominati, che gli altri, ſarà ſenza dubbio più perfetta; non occorre ſperare da queſto frutto maturo di Luglio, mà ſi ponga pur' à capitale dal principio d'Agoſto ſino à tutti i Santi, perche cominciando vicino à terra à far Meloni, nell' alzarſi cacciano braccia, in capo a' quali producono ogni ſettimana vn'ordine di Meloni, tutti rotondi diritti, e ſenza imperfetto, e ſeguitano in queſto modo ſino, che dal caldo ſono fauoriti, & in vero la natura ſteſſa ne' Meloni c'è molto fauoreuole, poiche nel tempo eſtiuo per trè meſi ci prouede della più freſca, e guſtoſa viuanda; che ſi poſſi domandare: ſono queſti ancor loro di trè ſorti, rotondi, roſſi dentro, e groſſi, con dura, e molta*

Meloni da Verno.

Raparini, e ſua coltiuatione.

polpa; altri lunghi, e pur rossi, ma non così sodi; li terzi piccoli, rotondi, di scorza bianca, non molto polpa, di color di vino, ma gustosi, e saporiti in maniera, che paiono saper di muschio. A questa spetie s' accostano certi Meloncini, dal colore chiamati d'oro riguardeuoli, per la picciolezza, & odore, perche non crescono più d'vna mela, onde hò hauuto opinione che possino essere il Melo popone de gli Antichi, e ne hò hauuto, come noce, sono di scorza liscia, di color d oro rigati di certi segni larghi ineguali, e rossi, d'odore gentilissimo, stano in vna stanza, ò si portino in mano; si possono mangiare, ma sono insipidi; piantanosi in vasi, ò in luogo delicato, e comodo à fargli vezzi con inacquargli, e lauorargli, e se n'ornano gli Horti pensili; circa la salubrità de' Meloni, non è mia professione il parlarne, tuttauia Albino Imperadore ne mangiaua dodeci il pasto, ma Papa Paolo Secondo morì per mangiar assai Meloni; dirò il mio parere, li buoni dolci, ben maturi, freschi moderatamente, con cosa salata mangiati ne' tempi caniculari, non hò saputo, che mai habbiano nociuto, in questo addottrinato dalla natura, la quale non ne hà proueduto la Fiandra & Inghilterra, prouincie, che non sentono caldo; ma li tristi à Caualli, ò Asini si deuono dare; è ancor diuersa l'opinione del gusto, onde fù detto.

A chi diletta il Fico, à chi il Melone,
Segua del senso suo ciascun la voglia,
Che pur, ch'a tempo, e luogo il frutto coglia,
L'vno può star de l'altro al paragone.

Vso in Cucina. *Di Melone ben maturo, e non tanto dolce si fà minestra con brodo grasso; e passata se gli aggiugne ouo, e cacio, come alla zucca, e per giorni di magro ligasi con latte delle sue stesse anime, ò di mandorle, se ne fà ancor torte cotto che sia in buon brodo, poi misticato con cacio, ricotta, oua, e spetiaria; & altri pur come si dirà di zucca; Le scorze si condiscono in miele, & il meloncino piccolo si condisce in zucchero, ma le scorze dal nostro Economo nette da quella superficiale guscia si faranno bollire in mezo vino, da poi asciutte al Sole, ò in forno, e quasi secche si poneranno nel mosto quando sia cotto per i due terzi facendone bollire dentro sino, che per la cocitura dell'altro terzo si faccia il mosto cotto ordinario detto ne sopradetti libri, e questo in vaso con lo stesso mosto si conseruano per mangiare con molto gusto, e senza spesa di zucchero, ò miele la Quaresima; la parte buona del Melone tagliata sottile si secca al Sole, ò in forno; poi quando se ne vuole seruire, si fà riuenire con acqua tepida, e seruesi in minestra, ò copritura di Polli cotta con presciutto, ò altra carne salata come se fossero stringhe Genouesi. I semi poi di quanta sanità sino, e solleuamento à poueri amalati pesti, e ridotti in latte à tutti è noto, oltre, che si danno ancor à sani per mondificar le reni, e rinfrescar il fegato, che effettua ancora lo stesso Melone mirabilmente, onde fù detto.*

Abstergit, lapidem minuit Pepo, mitigat æstus.

Aristotele, e Teofrasto dicono, che si tagliaranno i rami di Meloni fino alla radica, e si copriranno di strame per ripararli dal freddo, che alla Primauera germogliaranno; facciane la proua chi crede alla curiosità di questi. Il Melone rosso dentro pare sia più gustoso, e non teme tanto l'humido, è l'humidità, che dal letame

le sia

le sia participata, il che è molto nociuo à bianchi, e però è necessario, che il terreno sia pendente, e si scoli presto, e trasmetta l'humidità presto, per hauer buoni Meloni. L'Erera Spagnuolo dice, che il Melone è come la Donna, ò che è buono, ò tristo affatto, cioè non hà mediocrità, vuole ancora, che il Melone guasti il pan fresco. Lo Steffani dice, che ponendo vn poco di Melone in vna pignatta, fà cuocere la Carne più presto. Li Meloni buoni deuono esser di luogo oue non s'inacqui, grossi, rotondi, belli, e ben fatti, in dieci fette compartiti, e d'ogni scorza, ò colore ne sono de' buoni; maturi assai sù la pianta, onde in latino Pepones *sono detti dal greco* Pepo, *che significa maturo, e vogliono esser graui, e percossi con mano non risonino, il loro gambo sia grosso, & amaro, la parte à quella opposta detta fiore rileuata, e tenera, e sopra il tutto assai odorifero, come leggiadramente si contiene in quel distico.*

Flos, pes, pondus, odor, scabies, resonantia nulla,
Hæc sunt peponis signa futura boni.

Origano.

L'Origano allegrezza de monti in greco significa, ancorche la sua minutissima semenza, che d'Autunno si raccoglie si semini, tuttauia viene meglio à leuarlo con la radica da luoghi aspri oue nasce da se, e trasportarlo nell'Horto vicino alle pecchie, le foglie tenere si mangiano in insalata, & ottimamente ogni viuanda frigida condiscono, e contemperano con la loro calidità, si come con l' odore fà grata ogni salsa; Aristotile dice, che se quando si cuoce il vino, vi si pone Origano lo rende dolce. Misticata con acqua mellata, e beuuto alla quantità d'vn bicchiero purga per di sotto la malenconia, e prouoca i mestrui. La decottione dell'Origano sana la rogna, e leua il prurito. L'herba poste nel naso purga la testa, & è contro velent secondo Emilio Marco dicendo dell'Origano.

Illius in vino cui at decoctio sumpta
Quos vis pestiferos morsus, si sæpe bibatur,
Cum mulso sumpta prodest aconita bibenti,
Sic multis alijs dicunt obstare venenis.

Nasturcio.

Il Nasturcio perche mangiandosene fà torcere il naso con la sua acrimonia è così detto, onde li nostri Hortolani, che poco lo costumano chiamanlo ancor Agretto, da altri Crescione, seminasi per tempo di Primauera, con seme vecchio di trè anni, in terreno humido ben lauorato, letamato, nasce in cinque giorni caldi; cresce felicemente con l' inacquarlo, cotto con carne li porge grato odore, col quale ancor si cuopre; crudo in insalata di lattuche, ò altr herbe essendo calido, è buono; Galeno, e l'Egenita vogliono si mangi crudo con pane, e Xenofonte l'asserisce per cibo companatico di Persiani; le sue virtù maggiori sono dal sudetto Marco in questi versi descritte.

Fortius est herba semen, depellit abortum,
Haustum cum vino, ventriq; animalia pellit,
Et sic serpentis dicunt obstare venenis,
Solus odor positi carbonibus effugat illas.

Pastinache.

Le Pastinache à pascendo; perche i plebei molto ne mangiano, onde disse il Macro.

Quod pastum tribuit, est Pastinaca vocata;
Namq; cibum nullæ radices dant meliorem.

Con la stessa coltiuatione dell'altre sopradette radiche fatte grosse si cuocono nel medesimo modo delle sudette detto, mà à queste si leua il midollo duro, & possonsi cuocere sotto le bragie, alcuni queste cotte lesso cuoprono d'agliato, ouero nel modo descritto in questi due versi sopra la pastinaca.

Si coquus, & pipere, & melliti munere mulsi
Condiat, & stomaco grata erit, & Veneri.

Petrosello.

Il Petrosello ancora Apio *domestico detto, del quale sì l' horto come la cucinà non douriano mai esser priui; passato Natale quanto più presto sia permesso dalla sanità del terreno seminasi, di seme vecchio bagnato d'aceto, ò acqua vita, in luogo ombroso fresco, e spessissimo; quelli, che dalle radiche si vogliono seruire, ò lo trapiantano, ò lo seminano raro. Il primo anno non fà seme, e se lo facesse saria poco, e tristo, la sua foglia si deue leuar à Luna nuoua senza offender la radica, perche subito di nuouo pullula, tarda più à nascere, che qual si voglia seme, e però si vuole seminar presto, perche sourarriuando i caldi taluolta non nasce, onde trà gli Hortolani è trito detto, che se non è seminato auanti canti il Cuculo, non nasce, ò tarda quaranta giorni à nascere, gusta esser calpestato, perche ne viene più bello, il grasso sotto, e l'acqua sopra, tagliato, che ne siano le foglie, lo fanno verdeggiar presto, queste, ò si vendono, ò si seruono alla cucina, e si seccano all' ombra per il verno, quando coperta di neue la terra, non se ne possa hauere; Plinio vuole, che nasca meglio nelle pietre, e però si chiama Petroselino, perche* Seleno *in greco significa* Apio. *In quante viuande entri, s'è detto, e si dirà, si come quanto facci buona salsa verde, se ne copra ogni carnaggio lesso, e se ne regalino diuerse viuande fritto in oglio, ò grasso, ò butiro, & altre virtù, parti delle quali si contengono in questi versi.*

Vso del Petrosello.

Chiamasi il Petrosello vn Apio Ortense,
Che trà le pietre, e calpestato gode,
Frequent' è più d'ogn'altro in sù le mense,
D'aprir, e riscaldar merita lode.

Dà colore verde ad ogni cosa col sugo, & insieme odore; La radica si fà in minestra ligata con ouo, & è meglio quella del primo anno, che quella la quale habbia trasmesso ogni humore nel seme. Lessata ancor la radica copre ogni viuanda lesso, & infarinata si frigge, come l'altre sudette radiche; Vnita poi con la foglia i giorni di magro, e cotta con aglio, oglio, agreste, pepe, & acqua fà buona suppa. Hà molte virtù medicinali, ma trà l'altre è assai nemico à Scorpioni; si come sana le morsicature di quelli; dissipa, e fà perder il latte dalle cine, e però s'adopra ne cani, quando non si vogli, che lattino, e si prohibisce alle donne lattanti.

Pepe Americano.

Il Pepe Americano, per hauer fortore, com'il Pepe Orientale, altrimente delle silique detto siliquastro, ouero indico, chiamato da Auicenna Gingeuo Canino, *potrà succeder, e nell'horto, e nella cucina al Pepe Orientale, quale non si può hauer verde per le qualità del Clima, & il secco con molta spesa, & il Ligustico d'Apicio pare non si ritroui; Seminasi trà Marzo, & Aprile in vasi, ò in terra grassa,*

trapiantarsi nelli stessi luoghi, questo fà certe silique, quasi cornecchie, ò certe bacche rotonde, ò fatte à meloncini, ò in altre forme, prima verdi, poi maturando si fanno rosse, e con questo colore, e le sudette varie forme ornano il tuo horto; ma per seruirtene alla cucina ti conuiene fare, che siano rosse, e staccate, all'ombra farle asciugare, poi poste in semola asciugarle nella maniera, che si seccano le Mandorle, ò Pignoli, che si vogliono coprire di zucchero, ne hauendo vaso à proposito come hanno gli Spetiali, tù adopra vn catino, ò scaldaletto; asciutti, e secchi si tagliano in bocconcini, e tanto il seme, come la scorza dalle buccie, si pestano in mortaio, facendole venire più in poluere, che sia possibile, da poi si misticano ogni oncia di queste in tante libre di fior di farina, nella quale posto leuito sufficiente, si lascia fermentare, & aperta, e crepata, se ne fanno pagnotte grosse, quali in forno si cuocono, e da quello leuate si tagliano in fette lunghe, e grosse à guisa di biscotto, quali pur di nuouo in forno ad asciugar benissimo si pongono; fatte toste, e dure quanto sassi, si pestano di nuouo in mortaio, e la poluere si setaccia, la quale è ottimo, e sanissimo Pepe; leggasi il Clusio, che le virtù, e facoltà mediche di questo insegna, ma frà l'altre fatto impiastro di questa polue, e foglie di tabacco sana il morso de' velenosi, il decotto di queste silique, ò bacche in acqua di fonte sana il dolor di denti tenuto in bocca, la poluere sudetta misticata con grasso di gallina fà maturare ogni tumore; Ecco dunque in parte sodisfatta la promessa, che dall'Horto haurai qualche aromato per vso della tua cucina.

Vso in luogo di pepe Orientale.

Ancorche ritrouosi Pimpinella, la quale è così detta quasi Bimpinella, *da due ordini di foglie dipartite, con quali orna i suoi rami, per tutti li Prati, e viali, e ripe de fossi, e campi, e luoghi fastosi in ogni modo dourai, ò di pianta, ò di seme, ò la Primauera, ò l'Autunno procurar d'hauerla nel tuo Horto, perche all'ombra in parte remota senza impedire terreno, che si lauori, multiplica, anzi con non lasciarla far seme, e taluolta coltiuarla l haurai sempre tenera, e più odorifera della campestre, con la quale recrearai mediante l'insalate, ò il vino, nel quale sarà stata infusa con mirabil gusto, ne giorni estiui, e la tua famiglia, & il cuore, onde dicesi per prouerbio,* che l'insalata non è buona, nè bella, oue non è la Pimpinella; *Et in caso di contaggio tenendo in mano, & odorandosi vn fassiculo di Pimpinella, e facendone star nel vino infuso, che hai da bere, e ponendo vn'altro fassiculo à bollire nella pentola della carne, che si deue mangiare, sarai al sicuro con la tua famiglia preseruato con l'aiuto di Dio da peste. Prouoca questa l'orina, i mestrui, il sudore, e mondifica le reni, il fegato, e la matrice, liberandoli da opilationi, dissolue le ventosità, & è grata allo stomaco.*

Pimpinella.

La maggior industria, che si possa vsare nella coltura de' Piselli sarà il procurare d'hauerne presto, e de' teneri, per molti mesi estiui, e per ciò fare bisogna non solo piantarne auanti il Verno, e questi ponergli in luogo soliuo, e caldo altrimente, ò periranno per il freddo, ò non produrranno presto il desiderato frutto; ma piantarne ancora di Genaio, ò Febraio pur nell'istesso sito, quali se bene non nascono sino al Marzo, in ogni modo fanno frutto poco dopo li sudetti; Di quelli poi, che piantarai il Marzo, & Aprile in luogo ombroso, e fresco, goderai il frutto il Giugno, e Luglio, perche in tal sito ne giorni caldi si manteranno più nello stato di tenerez-

De' Piselli.

Coltiuatione.

Sito.

nerezzi, nel quale son atti ad oprarsi; Il terreno vuole essere ben lauorato, meglio stabbiato, & in quello il seme trè dita si pone sotterrato; nati, & alti mezo piede si zappano con ridurli attorno il gambo poluere, poi con vn ramo alto cinque, ò sei piedi se gli porge occasione d'arampicarsi; Il che fanno con tanta velocità, e tenacità, che ne per vento, nè per altro accidente si possono staccare; Di questi teneri se ne fanno minestre, sì di magro, come di grasso, assai buone, quelle con petrosello, vna spina, ò agreste, e tarantello dissalato dētro; queste con brobo, e presciutto, ò vētresca, ò panzetta, ò salame bollito, si ligano con ouo, ouero se li pone stracciato; In vno de' sudetti modi cotti se ne cuopre ancora respettiuamente ogni pollo, massimamente il Piccione, & ogni pesce, massime la Raina; questi tenerissimi i giorni di magro in vn tegame, con oglio, e petrosello, aglio, ò cipolletta, agreste, pepe, e sale soffriti sono assai nobile e gustosa viuanda, quali in luogo d'oglio d'oliua non aborriscono il butiro, ò l'oglio d'amandorle dolci; e prlessati ancora, e tenerissimi si fanno in frittata, ouero in torta, quali si tramezano ancora di fette di prouatura, ò rauagliolo, in suo luogo cacio tenero; Quelli, che non s'adoprano nello stato teneró si lasciano indurire à perfettione poi battuti, & cauati da baccelli, si seccano al Sole, ò in forno, acciò non si bucchino, e se ne fà poi la Quaresima minestra assai buona, ma non sono poi atti à piantarsi, si come per contrario li baccati nascono, ma quelli sono resi inutili à nascere mediante il fuoco del forno, e però seruono per ponerci à nascer dentro qualche quantità di seme di qualche fiore, che si desideri, nascendo vnito riesca doppio; sono li piselli detti da noi roueglia di due sorte rossi, e bianchi, li rossi sono più grossi, e più dolci, ma temono il freddo; De bianchi ne sono de grossi, e minuti, e fanno più quantità di baccelli, di questi secchi, fatti in poluere se ne fà pasta per rusignoli, sono di mezana qualità trà quelle cose, che sono di buono, ò tristo sugo, perche molto, e poco nutriscono. Facilmente, e con difficultà si smaltiscono; tardi, e presto descendono; generano flati, e li discacciano, e però la Scola Salernitana disse.

Terreno.

Vso.

I Piselli son buoni, e son cattiui,
Con la scorza cattiui, e buoni senza.

La verità però è, che si douriano molto teneri mangiar assai cotti, & i giorni estiui, e perciò fu detto.

Sint mihi, dum siliqua frigent deiecta recenti,
Pisa sub æstiuo prandia grata cane.

Li Porri perche Porro eant longè lateq; grassentur, detti, da noi poco vsati, dalle tauole ciuili sbanditi, in due dipartiti. I Romani pratticauano nel Settile, e nel Capitato, proueniente però da vn istesso seme, ma dalla coltiuatione fatti differenti, perche il Settile così detto, perche le loro foglie teneri si segauano, secondo, che pullulauano, seminauasi il Marzo spessissimo; Di questo si valeua Nerone per far buona voce à cantare, di che essendo tal volta lodato, disse, che à Porri se n'hauesse obligo, onde fù chiamato Porrofagus, forsi questo Prencipe reprimeua il suo mal fettore, col mangiarci dietro comino, perche non sarebbe stato gradito dapoi, ne' complessi Venerei, onde Martiale.

Porri satiui.

Coltiuatione.

Capitati.

Fila Tarentini grauiter redolentia porri,
Edisti quoties, oscula clausa dabis.

Li Capitati seminiamo nello stesso tempo, perche vengono più grossi, che li seminati di Settembre, cresciuti si trapiantano, cortando le radiche, & herba, come s'è detto delle Cipolle, e si pongono in un fossatello corcati, quasi propaginati sotto terra mezo piede, & iui si fanno grossi, e bianchi, e con sottoponerci pezzi di pignatta rotta pesti, segli leua l'occasione d'allongare le radiche, & attendono ad ingrossare, si fanno ancor venir bianchi sotto le vinaccie, ouero locco, e non s'usano, che l'Inuerno; Al tempo di Martiale quelli dalla Ariccia erano mandati assai grossi à Roma, mentre dice.

Mittit præcipuos nemoralis Aricia porros,
In niueo virides stipite cerne comas.

Insegnano fargli venir grossi col poner nel cannello della loro herba trapiantati, & appigliati, che siano, semi di rape, ò di cocumero, fattagli la via con vn poco di legno acuto, ouero osso, la causa, perche da noi non si costumano molto, credo sia, perche di cipollette, in luogo di questi, tutto l'anno, come hò detto, ci seruiamo, ouero che venghi, perche gli Hortolani seguitano à coltiuare quell'herbe, quali con molto vtile in breue tempo sbrigano il terreno, e questa con poco vtile impedisce più d'vn'anno la terra; mangisi il porro crudo, e cotto come la cipolla, eccetto, che per la sua minutezza non comporta la riempitura. Il sugo del porro misticato con aceto rosato, & assentio, applicato alla fronte, ò le narici, ferma il sangue, & il suo odore scaccia le Serpi, e Scorpioni, si come la foglia risana le loro punture, purga lo stomaco dalla flemma, è contro il veleno de' fonghi, è contro la crapola, & vbbriachezza, e rende le Donne feconde; i suoi capi cotti due volte, mutando l'acqua, fermano il corpo; le foglie cotte, & impiastrate, giouano al dolor delle moroide.

Medicina.

Le radice, la qual con voce Latina Raphanus *si dice, che vuol dire in Greco* Radix perspicua, *vedendosene delle grosse, come infanti, e perciò da noi quasi per eccellenza radice chiamasi; hà la foglia poco differente dalle rapi, si semina nello scemar della Luna de' mesi Marzo, Maggio, ò Agosto, ma vuole il terreno tanto grasso, quanto lauorato profondamente, acciò possa venir lunga, e grossa in vn'istesso tempo, e le seminate di Marzo, e Maggio s'adacquino; sono di piu sorti, ma particolarmente bianche, e negre dolci, ò forti, e sempre si mangiano crude, e per ornar tauole se ne fanno statue, ò altre figure; Di radice c'è la saluatica, da noi poca cognita, à Roma chiamasi* Romolazzo. *Delle radici fresche disse Strabone Gallo.*

Radice

Coltura.

Cuius amara satis, quatienti viscera tussim,
Mensa premit radix: triti quoq; seminis haustus
Eiusdem vitio pestis per sæpe medetur.

Tagliate in fettoline, e scaldate in vino bianco, s'applicano al petinecchio ben calde inuolte in panno lino, con vtilità di far orinare, e se questo non bastasse, beuasi due oncie del lor sugo, con altretanto maluagia, che s'orinarà sicuro. Le dette fettoline coperte di zucchero, e poste in vn piatto per vna notte, tresmettono acqua, qual leua le lentigni dalla faccia.

Costu-

Rape. *Costumasi, come si dirà, leuato, che sia il grano, ò stoppia da' campi, ne' quali si voglia fare canepa l'anno auuenire, arargli, il che li Rustici chiamano rifendere, perche fendendo con l'aratro per mezo quell'alta parte di terra, detto il quaderno, oue è stato il grano, vogliono la terra nel solco, quale appianando, rendono più comoda per vangare dapoi, e con questa occasione ci pongono letame, & in alcuni li seminano faua, ò rucchetta, ò altre herbe da ingrassare, come si dirà; ma da alcuni tal volta vi si seminano rape, quasi* ruapa, quia à terra ruatur, & ex agro rapitur, *da noi detti nauoni, senza farci differenza d'altri simili spetie, perche effettiuamente la rapa è la rotonda, & il nauone è longo, e con ottima Economia, perche*

Coltiuatione. *Volendo le rapi il terreno grasso, e non profondamente lauorato, questo è il meglio, senza dubbio, della Possessione, e l'arare nella sudetta maniera, non è molto profondo; s'aggiunge, che dal tempo di detta aratura, sin che si comincia à vangare staria otioso il terreno, e con questa Agricoltura si fà fruttare molto, volendo Plinio, che dopo il grano, e faua, la rapa sia più vtile d'ogn'altra cosa, e succede appunto à questi (à caso però) quel modo, che dice Plinio, si douria tener nel seminar rapi, cioè nudo, e pregar, che nascano per se, e per vicini, perche seminandosi nel fine della Luna d'Agosto, li Villani per ordinario sono quasi nudi, e seminandosi in questo campo aperto, il più delle volte la minor parte è de' Padroni; nel chiuso Horto lauorato con zappa, con più speranza di singolar vtile, nello stesso tempo si semina, e massime, oue s'adacqui, perche tal volta non piouendo, quelle del campo non nascono; praticasi ancora il seminarle al fine della Luna di Maggio, volendo, che habbi proprietà di far, che l'herbe non producano seme, à me è accaduto, che hauendo seminato cauoli alla fine della Luna di Marzo, quali da altri paesi, per spetie bellissima, haueuo procacciato; questi forsi, per esser seme vecchissimo, come hò detto auuenire, sono nate rape, quali senza far seme, si sono lasciate mangiar tenere, e buone ne' mesi di Giugno, e Luglio; Se ben vuole la rapa aria, e stagione fredda, perche reprimendo il freddo il crescer in foglie, sono sforzate à conuertire la sostanza in ingrossare la radica, e la rapa di più da brine fredde ne viene tenera, e dolce, come disse Vn Poeta.*

Terra.

Aria.

Hæc tibi brumbali gaudentia frigore rapa,
Quæ damus: in cœlo Romulus esse solet.

Vorriano esser seminate rare, e però il seme si tramezi con poluere, e doue nascono spesse si diuellino, ò si trapiantino altroue, volendo Palladio, che tagliatoci le foglie, e la punta della radica, col trapiantarle venghino più grosse; niuna di queste diligenze s'vsa da' nostri Rustici, ne meno le roncano, ò sarchiano, come il douer vorrebbe, e pure vengono grosse, non già per causa del seme, che per sempre è tutt' vno, ma per la bontà del terreno. Ma delle rapi la bontà consiste nella tenerezza, e dolcezza; questa se gli procaccia, con far star il seme tre giorni infuso in latte, ò miele, quella dal terreno le viene compartita l'vna, e l'altra qualità, e più nelle di color giallo, e nelle lūghe, che nelle rotonde grosse, ò schiacciate; quādo si vogliono cuocere, scorticate à guisa di mele, tagliate in fette si perlessano in acqua, da poi in buon brodo grasso si fanno assai cuocere, indi se le aggiungge lardo pesto, aglio, e petroselli, ouero cipollette battute, presciutto, salciciotto Milanese, con

Vso.

con vn rametto di finocchio dolce secco, e se ne fà minestra seruità con cacio grattato sopra, e per i giorni di magro, in luogo di brodo, gettata la prima acqua, se glie n'aggiunge altra, con oglio, petrosello, & aglio, ouero ben lessati, nel sudetto modo si soffriggono con aglio, ò cipollette, oglio, e pepe ammaccato, qual con queste sempre si serue, ouero ben lessate, e cotte, fatte che siano tenere, si cuoprono d'agliata, se ne fà ancor minestra di grasso dapoi, che sono perlessate, pestandole minute col coltello, e fattole cuocere in buon brodo, se gl'incorpora ouo, e cacio. Da altri ben cotte, nel sudetto modo si passano, dapoi con ouo, e cacio, si condiscono, il che si chiama maritarle, e da alcuni sono chiamate rape armate, le quali quanto più sono armate, tanto più sono mal sicure dalla voracità de' golosi; si fanno cuocere le rape sotto le bragie, poi fatte tenerissime, e pelate, e nette da ogni immondezze, si pestano assai col coltello, indi poste in Vna pignatta Vitriata, se gli pone brodo grassissimo, ouero midolla Vacina trita, e per giorno di magro butiro, in qual si Voglia de' sudetti modi se gli aggiunge pepe, cannella, e zaffarano, & à lento fuoco pian piano si fanno bollire, misticandole tal Volta, e quando si seruono, si sbruffano d'acqua rosa, con Vn poco di zucchero; Cotte sotto la bragia, e non sopra, perche pigliano mala qualità, e pelate se ne fà insalata con oglio, aceto, mosto cotto, e pepe, e nello stesso modo si condiscono le loro foglie, ò getti; cotti lesso, quali cacciano bianche le rape conseruate in casa sotto la rena, ò sabbia, mà non vicino al Vino, perche l'offendono; queste foglie, ò getti, ben cotte lesso, posti in Vn piatto à scaldare, con sopra butiro, ò cacio, & vn poco di pepe, sono buone; questo pepe, ò altro aromato, ò finocchio Vuole sempre accompagnato con la rapa, si come deu'esser ben cotta, e come il brodo è più grasso, è più sana, perche è di buon nutrimento, prouoca l'Vrina, fà buona vista, e cotte con Castrato, giouano alla quartana, & altri mali malenconici. La raccolta della rapa è l'Vltima, quale si fà d'Ottobre, dal qual tempo, fino à Febraio, si possono vsare, mà più innanzi non le lodo, ancorche in Vinaccie, ò sotto senepa, ò sale, secondo Crescentio, in Vasi si conseruino fino all'Estate; se ne fanno altre Viuande, mà in fine sono poi rape. Arrostiua Vna rapa quel Curio Romano, quando da Ambasciadori Sanniti gli fù presentato l'oro, per ottener la pace, quale col ricusarlo mostrò, che tanto era la continenza sua del Vitto, come dell'oro; questo esempio non ritroueria il simile a' nostri giorni. Alessio, riferito in Ateneo, parlaua con Tolomeo, che arrostiua Vna rapa; tutto serua per nobilitar questa radica. Mà fuori dell'Vso della Cucina, con rape s'ingrassano mirabilmente Porci, e Boui, onde n'è venuto il prouerbio di dire, Grasso arrapato; *Secondo Crescentio, di rape tagliate in mezo s'ingrassano campi, adunque non à caso li Bolognesi nel campo destinato à canepa li pongono, mà bisogna considerare, che questi ingrossando tirano à se prima la grassezza del terreno, e però sarà necessario di nuouo ingrassarlo nell'atto di vangarlo, ouero lasciarci dentro la metà delle rapi tagliate, acciò si marcino; trapiantanosi le rapi l'Autunno, e la Primauera, e ne Viene seme, del quale se ne fà oglio da brugiare buono, e le loro paglie, ò fusti secchi, leuatone il seme, seruono per caualieri da seta sopra le quali lauorano volentieri, ò per fare scoppe. Plinio narra hauerne veduto grosse da lib. 40. & il Mattioli di*

lib.

lib. 100. marauiglia grande, che di sì picciol seme in quattro mesi venga sì grossa radica. E l'Erera vuole, che la rapa dia più nutrimento, che qual si voglia radica, la Scola Salernitana.

Allo stomaco gioua l'humil rapa.

Medicina. *In fine la decottione della rapa leua il freddo a' piedi, e però a' Putti se gli lauano con quella, per liberarli da buganze, mà meglio fatto vn buco in vna rapa, riempito d'oglio, e quella posta sopra le bragie, vi si fà bollire, con l'oglio s'vngono le buganze, con molto vtile; lo stesso effettua la decottione.*

Regolitia. *La Regolitia così detta, perche da' Greci si chiama* Glycirrhiza, *cioè radica dolce, in terreno asciutto, vuole poca coltiuatione, perche è pianta, che con la radica da se stessa serpendo, assai moltiplica, e con l'vtile, nel principio di questo Libro detto. Il suo sugo, qual si condensa, come l'agreste, per serbarlo all'occasione, netta, e mondifica le reni, forsi meglio d'ogn'altra cosa, perche conduce poca altra materia à quella parte, oltre che rinfresca il fegato.*

Roscano. *Il Roscano, forsi così detto da vocabolo corrotto di* Rescano, *perche hà le foglie à guisa d'vna spina di pesce, che comunemente* Resca *si chiama, è herba nuouamente praticata, atta à seruire cotta in insalata, altrimenti detta* Liscari, *ò* Cali, *questa in terreno grasso la prima volta seminasi, ò piantasi, poi cadendo l'Autunno il seme, rinasce la Primauera in maggior quantità; S'alza col fusto vn piede, se ne diuellono li rami senza muouer la radica, qual seguita pullulando à produrne de' nuoui, quelli si cuocono, e poi con le dita se ne leua il duro quasi spina, che è nel mezo, questi asciutti si seruono in insalata, oue pare, che ami l'aglio, in minestra, ò come finocchio si sala in aceto con cappari, ò da sè, hà virtù diuretica, perche purga per da basso, e massime per l'vrina gagliardamente.*

Rucola. *La Rucola in Latino chiamata* Eruca, *quasi* linguam comedendo erodat, *seminasi di Primauera, e perche non faccia presto li fiori, tosasi spesso, à che gioua ancor l'inacquarla, non teme il freddo, ne qual si voglia aere, stà bene misticata trà l'insalate di natura frigide, perche questa col suo calore le contempera; per vecchi, ò desiderosi di figli fassi bollire con la carne; per contrario deuesi prohibire da' Monasterij, onde Ouidio.*

Nec minus erucas iubebo euitare falaces.

Et vn'altro. Excitat ad Venerem tardos eruca maritos.

E questo in riguardo della sua calidità, con la quale rompe ventosità, fà orinare, e digerire; vogliono ancora, che dia forza nelle battaglie, e che moltiplichi il latte. La domestica hà le foglie più minute della saluatica, e però chiamasi gentile.

Della Ruta. *Ama la Ruta la vicinanza del Fico, quale con la sua dolcezza tempera l'acrimonia di quella, e successiuamente luoghi caldi, secchi, magri, e difesi da venti, teme il freddo, e però il Nouembre si cuopre di cenere; Seminasi il Marzo, e Settembre, non è bene lasciarci far'il seme, perche diuenta legno, per lo che se non si seccasse presto, douriasi annouerare trà gli arbusti; per ouiare à questo male si deue recidere à trauerso, perche ringiouenita, pullula tenera, e vigorosa, moltiplica meglio col propaginar li rami, e fatti radica trapiantarli; s'appiglia ancor col porre vn ramo in terra, oue fà radica, e massime se si pianterà in vna Cipolla Maligi;*

Coltiuatione.

Secondo Carlo Steffani, nel piantarla bisogna ingiuriarla, e maledirla. Hà molte virtù medicinali, per le quali vuol esser carpita, che in Latino chiamasi eruere, *onde ne viene detta Ruta, quasi* Eruta, *particolarmente contra i vermi, che offendono i Putti, e nemica d'ogni veleno, ò velenoso, e dicesi, che* chi vuole toccare Cicuta, si frega prima con Ruta, *acciò dalla venenosità di quella non sia offeso. Vogliono, che vno coperto di Ruta potesse andare contro il Basilisco, imparato dalla Donnola, quale volendo combattere con Serpe, mangia Ruta, e si frega con quella, col cui odore la supera. Certa cosa è, che quanto tiene l'ombra, ò l'odore della Ruta, le Serpi non ci s'accostano, tanto è loro nemica; Anzi temono, e fuggono il profumo fatto di Ruta; così la botta, & ogni animale velenoso, fino il Diauolo l'abborrisce, e con ragione, producendo questa in capo del fiore vna Croce, e però fù cantato.*

Medicina.

Quid dicam vires acuentis lumina Rutæ?
Quæ dira prohibet mixta venena manu.

Inacquato la Casa, quando si vuole scopare con rami di Ruta, scaccia le Pulci; Il sugo di Ruta, ouero il vino, oue habbia bollito Ruta, è rimedio certo contro ogni veleno d'herba, ò sonnifero. Dopo, che il gran Cesare hebbe superato il sapiente Mitridate Rè di Ponto, curioso d'arriuare primo alla sua stanza, per farsi padrone di quei secreti naturali, de' quali sapeua questo Rè esser abbondante, solo, e sollecito si trasferì all'armario recondito de' secreti, e letto sopra vn vaso, Rimedio contra peste, *credendosi di trouar qualche singolar virtù d'herba nel vaso, ritrouò vno scritto, che diceua,* Vinti foglie di Ruta, due noci vecchie, e trè fichi secchi, *ond'egli questa ricetta chiamò* Triaca de' Contadini. *Dice Costantino Imperadore, che la Ruta tocca da Donna infame, si secca; Al tempo di Plinio li Pittori, e Scultori vsauano la Ruta per conseruare la vista; La Scola Salernitana,* Nobile si è la Ruta, perche rende la vista acuta; fà gli Huomini casti, & alle Donne aumenta il desio di Venere lasciua. *Cornelio Cetego diede al Popolo Romano per regalo vino rutato.*

Piantasi la Saluia presso la Ruta, à saluando *così detta, con ottima dispositione, perche annidandosi volontieri li Serpi nella Saluia, dalla vicinanza della Ruta, ne viene libera. Di seme la Saluia raro si prattica perche di ramo tanto facilmente posta in buon terreno lauorato s'appiglia, tanto la Primauera, quanto l'Autunno, che è perditempo aspettare la longhezza del seme; e massime se nel duellere il ramo, si procura d'hauerlo con vn poco di radichetta; propaginata mette barbe à proposito per trasponerla, e perche moltiplica assai il di lei cespuglio, è necessario leuarne la metà almeno ogni due anni, ouero qualche cespuglio intiero di mezo à gli altri, de' quali i rami colcati, e propaginati, oue erano li diuelti si rinouella, à tutto si dà giouamento col coprirla di ceneraccio di bucato; Deuesi ancora la Primauera quale col presto pullular della Saluia, prima d'ogn'altr'herba, viene indicata, tosare, leuandone li fiori attaccati a' rami, e se fosse cresciuta alta assai, tosasi ancor l'Autunno, e quelle foglie secche conseruinsi, ò per la cucina, ò per Spetiale, ò per imbalsamare corpi, e però chiamasi immortale. Sopportala Saluia sempre con canuto verde ogni freddo, alligna in ogni sterile terreno, mà*

Saluia.

Moltiplicarla.

non

non all'ombra, stà bene vicino all'Api, con la rugiada de' di lei fiori fanno meglio miele, che di qual si voglia herba, diuengono bianchi i denti con la sua foglia fregati, e tenuta sotto la lingua vna foglia, la rende libera, e sciolta, il che da' Predicatori, & Auuocati si pratica. Dice Bruirino, che quella Donna, che vn quarto d'hora auanti il congiungimento beuerà vn bicchiero di sugo di Saluia, concepirà di sicuro. E gli Egittij dopo vna gran peste, per questo effetto la faceuano mangiare alle Donne, alle quali aiuta mangiandosi, che non si sconcino, onde fù detto.

Saluia fœminei fœcundat corpora sexus:
Hinc bibe, fers vterum quæ grauis: herba sacra est.

Vso. Cruda, con Cipolla trita, in insalata, rende grande appetito, e massime posta sopra le Alici, se ne veste poi ogn'arrosto, & vccelletti, a' quali dà buonissimo odore; con aglio pesta, e stemperata con aceto, e zucchero, fà buona salsa; li rami bagnati in cola di farina, stemperata con vino si friggono, mà se la farina sarà di castagno, saranno megliori frittelle; cotta con aceto, con oglio, e zaffarano, e spetiarie, fà ottimo marinato per pesce; La Scola Salernitana.

Saluia, sal, vino, pepe, aglio, prasemolo,
Fanno vna salsa perfetta, e d'amico.

E più oltre. Saluia con Ruta fanno il ber sicuro,
E de la Rosa il fiore aggiunto aiuta,
E toglie anco à Cupido i Dardi, e l'Arco.

E di più detta Scola.
Perche muor l'Huomo, che nell'Horto hà Saluia?
Perche non è, contro di morte scampo.

Friggesi la Saluia in oglio, strutto, ò butiro, e se ne regalano viuande arrostite, ouero con sale, e sugo di melangola si serue. In fine stà bene per tutto, oue si gusti del suo odore, eccetto che, per la sua amarezza, nelli lessi e potacchieria non s'vsa, mà nell'insalate d'herbe fredde le piccioline sue foglie sono gustose, e sane, perche gioua allo stomaco, & alla testa; vale contro i morsi de' Serpenti, prouoca i mestrui, & vrina, e fà ritener'il parto alle Donne; lo stesso effettua la conserua de' fiori, e di più cantò Emilio Marco.

Pruritus vuluæ curat virgæq; virilis,
Si foueas vino, fuerit quo saluia cocto,
Illius succo crines nigrescere dicunt,
Si sint hoc vncti crebro sub Sole calenti.

Sattu-rea. La Satturea, ouero Satirea, come disse Marco.

Hinc est à satyris merito satyrea vocata.
Quod sint in Venerem numis, hæc animalia prona,
Non modicum Veneris succedente dicitur ignem.

Tanto domestica, come saluatica, è herba odorifera, qual mischiata ne' fassicoli di fiori vaghi, mà senza odore, facilita la lor vendita, e perche le sue foglie rendono la salsa verde odorifera, li nostri la chiamano Sauoriggine; Seminasi questa la Primauera il seme raccolto l'Autunno ne' vasi, e col tosarla si rende vnita, e di bella forma; la saluatica in vn canto dell'Horto, oue non impicci, perpetua si pone.

La

La Senapa più picciolo d'ogn'altro seme, nobilitato da Christo con assomigliarla alla Santa Chiesa, in terreno grasso lauorato, asciutto, nuouo, ò riposato, molto raro si semina la Primauera, e giouale la poluere al piede, e l'acqua l'Estate, & oue vna volta questa è cresciuta à maturezza, cadendo il seme, rinasce sempre, cogliesi questo seme, di cui si serue l'Autunno, quando si veda il gambo secco à Luna mancante; e se bene conseruasi cinque anni, in ogni modo, come è più giouane, è meglio; si conosce con romperne vn granello, qual s'è verde, è buono, s'è bianco, è tristo; questo seme nuouo, quanto misticasi con aceto più forte, come s'è detto, tanto è meglio, s'adopra nelle mostarde, e sapori; quali, mediante la virtù di queste, l'Inuerno si mangiano con sanità; E rimedio contro il veleno de' fonghi, purga il capo dalla flemma, fà stranutare, ò la foglia posta nel naso, ò il sugo, ò il seme masticato, qual leua il dolor de' denti, come disse Macro.

Exprimitur succus tenero de caule sinapis,
Quod siccum mandens, dentis tormenta fugabis.

Vna spetie d'Apio sono li Sceleri, ò Sceleni, così nomata da Selon, *che significa Apio, ouero da* Selim, *che vuol dir* Solco, *conuenendosi questi piantar'in solchi, e se bene è opinione, che sia herba nuouamente inuentata per vso delle tauole dell'Inuerno, ritrouo però, oltre la sudetta etimologia, che da gli Antichi l'Apio si copriua di terra, perciò era herba sacrata all'Inferno, se ne ornauano i sepolcri, e di tutte l'herbe, e fiori ne veniua in tauola, eccetto, che d'Apio, anzi era prouerbio antico, che d'vno, per infermità deplorando, diceuano, che* indigebat Apio, *molto à proposito fù detto.*

La coltura de gli Horti hà tanto oprato,
Che l'Apio de' sepolcri famigliare,
Il cui sol nome à mensa era vietato,
Sia diuenut'hor cibo singolare.

Seminasi il Febraio, comportandolo l'asciutezza del terreno, mà meglio il Marzo in vaneggie ben lauorate, e meglio letamate, non piouendo, con l'inaffiamento si fanno nascere, e crescere; da altr'herba si tengono libere, giunti alla grossezza, quanto vn dito piccolo, in fossi profondi vn braccio, larghi mezo braccio, lauorati, & ingrassati nel fondo, si trapiantano ponendoli trè, ò quattro dita lungi l'vno dall'altro; subito piantati s'inacquano, seguitando sino si veda siano tenuti, che conosciuto se gli aggiunge trè, ò quattro dita di terra misticata, con ben smaltito grasso, e pur s'inaffiano, come si seguita di fare tutta l'Estate ogni sera, non piouendo sino al mese di Settembre, nel qual tempo si comincia ad aggiungerci quattro dita di terra ogni otto giorni, non solo sino, che il fosso sia pianato, mà ancor se gli aggiunge terra sino alla loro altezza, lasciando scoperto solo alcune poche cime delle loro foglie. Deuesi far questo con auuertenza, che dette foglie restino vnite in maniera, che la terra non entri trà l'vna, e l'altra, e non piouendo, si seguita à darle acqua; Venuti li freddi, e fatti bianchi, si cauano, e vendono, lasciandone qualched'vno, acciò la prossima Primauera faccia la semenza, la quale però non sarà à tempo da seruirsene per quel stesso anno, però non bisognarà scordarsi anticipatamente di prouedersi; Quest'herba è di molto vtile

ne gli Horti, & arricchì li primi, non dirò inuentori, mà rinouatori della coltura; Serueſi crudo con pepe, e ſale, cotto in bocconcini con preſciutto ligato con ouo fà mineſtra, ouero ſe ne cuopre ogni leſſo, con cacio grattato, e pepe ſopra; ſe per coprire peſce ſe ne vuole ſeruire, facciaſi cuocere con tarantello diſſalato; entra in ogni potacchieria, e nelli paſticci; le cime delle foglie tenerine cotte in inſalata ſi ſeruono, ouero calde, con butiro, e cacio di Parma ſopra, per tutto vuole pepe infranto, per eſſer aſſai flatoſo, e con le ſteſſe qualità dell'Apio.

Spinaci. Seminaſi li Spinaci da' ſemi ſpinoſi così detti, dal principio dell'Autunno ſino à Natale, non temono freddo, e quanto ſaranno in terreno più graſſo, naſceranno più preſto, e verranno più belli, come auuiene quaſi ad ogn'herba; e per eſſer la prima herba, che ſi magni la Quareſima, le prime due volte è aſſai guſtoſa. Colti-uatione. Alcuni gli leuano ſolo le foglie, acciò di nuouo pullulando, ne caccino nuoue con nuouo vtile. Altri non gli leuano, che la metà del caſpo per volta; pretendendo, che quello, che reſta venghi poi più bello; Seminanſi ancor di Febraio, e Marzo, e quando comincia à riſcaldarſi l'aria, con inacquamento ſi trattiene il loro alzarſi per far ſeme il più, che ſi può, perche quando cominciano à creſcer'il fuſto, ſono triſti, ancorche verdi; Vſo. Non ſdegnano le tauole de' Poueri, e da' Grandi non ſono rifiutati; Cuoconſi nel loro brodo, poi conditi con oglio, e pepe ammaccato, e ſale, ſi ſeruono con ſugo di melangole, ò con vn poco d'agreſte, ò d'aceto, ſe bene ſenza agro tanto ſi mangiano, e maſſime riſcaldati, perche ſono più ſaporiti; Alcuni ancora li regalano con moſto cotto; Ad altri piace ci ſia cotto dentro aglio trito; A certi guſtaci dentro pignoli, e ſopra cannella; ſi fanno in mineſtra con altr'herbe, e da sè ancora; sì da magro, come da graſſo; li giorni di magro ſi fanno in torta, ò tortiglioni, miſticati con pignoli, ouero mandorle ammaccate, vua paſſa, e ſpetiarie, & vn poco di zucchero, mà in luogo de' ſudetti diſpendioſi condimenti, il noſtro Economo li pone dentro vua ſecca, noci trite; moſto cotto, e ne fà vna torta detta Cuſſone; ſe ne poſſono far'ancor tortelli per Quareſima col ſudetto pieno, ſi come frittelle, mangiati cotti con aſſai oglio ſoluono il corpo, allargano il petto, giouano alla toſſe, rinfreſcano il polmone; & il lor ſugo è contro i Scorpioni

Scalogne. Da vna terra di Giudea detta Aſcalonia ne vennero certi bulbetti, che da lor Scalognia ſono chiamati; di Febraio, e Marzo ſi piantano come gli aglij, mà in luogo totalmente priuo d'humidità; Colti-uatione. Queſte multiplicano col far di molti figli quali ſi deuono nell'atto di piantare ſeparati ciaſcheduno da per ſe lũgi vn palmo dall'altro, ponere quattro dita ſotto terra; di ſeme malamente in trè anni ſi fanno di groſſezza comeſtibile, quando cominciano à ſeccarſi le loro foglie, ſi cauino, e in luogo aſciutto ſi conſeruino, ammaccati, e tenuti in acqua freſca, poi ſeruiti con Vſo. aceto roſato, oglio, zucchero e pepe rotto ſono guſtoſa viuanda; mà fanno doler il capo, ſi poſſono anco ſeruir cotti in tutti i modi detti delle cipolle dal riempirgli in poi, di queſte fù detto.

Se bene il deprauato guſto, ò la biſogna
Fan, che ſi mangi in villa la ſcalogna,
Fuggir ſi deue, come ria carogna.

E lasciarla à chi sona la Sampogna,
Chi ne mangia, assai dorme, e mal si sogna,
Si lamenta del capo, e della rogna,
Il dir, c'habbia virtude è vna menzogna,
Solo hà di bon, che rima con Bologna.

Timo.

Chi desidera Vtile dall' Api non può far di meno di non proueder l'Horto suo di Timo, poiche di quest'herba assai ne godono, e ne riportano sanità con vitto, onde Virgilio.

Dumq; Timo pascuntur apes, dum rore cicadæ.

Denominasi dalla parola greca Timos, *che denota Animo, perche si dà à quelli che patiscono deliquio d'animo, ouero da* Thio, *che vuol dire sacrificare, perche quest'herba pe'l suo odore s'Vsaua ne' sacrifici, col suo odore renderà diletteuole il tuo Horto, tanto ne' fiori, come nell'herba; Il ramo, come s'è detto della Saluia, ò radicato, ò senza si pianta, vero è, che temendo più il freddo della Saluia, vuole il luogo più esposto al Sole, che sia possibile, e per far che meglio s'appigli s'inacqua con acqua oue sia stato infuso lo stesso Timo; Hà virtù medicinali, particolarmente sana la quartana, e si dà da fiutare à chi patisca di mal caduco, anzi se gli circonda il letto di quest'herba.*

Zucca.

La temeraria Zucca, detta in latino Cucurbita *à* Cucuruatu, *perche non ostante qual si Voglia impedimento si riuolge, e vno de' maggiori vtili, con quali l'Horto proueda vna casa, sè per le molte viuande, che se ne fanno, come per il lungo tempo, che se ne serue, dalle primaticcie Zucche più grosse si caua il buon seme, quali non si staccano dalla catena prima del fine di Settembre, e poi in luogo fumicoso si conseruano il più che si può; quel seme, che più in mezo si ritroua, produce più grosse, quello più Vicino al gambo più lunghe; auanti si piantino se gli preparano buche cque Vn braccio longhi l'vna dall'altra quattro piedi, & il circonstante terreno vuole esser ben vangato, le sudette buche si riempono di letame fracidissimo, misticato con terra in poluere, al fine d'Aprile, ò principio di Maggio, il seme stato à molle in latte, in queste si pianta. Vero è, che per hauerle più primaticcie, in che consiste l'vtile dell'industrioso Hortolano, hanno trouato Vna spetie particolar di seme, qual molto prima posta à nascere in terra Vmida germogliati che siano in vna buca con stracci, ò capelli, ò pennachij, ingrassata le piantano, ne' primi giorni d'Aprile, e dubitando di brine la notte le coprono; ne' giorni caldi con acqua le sollecitano, queste naturalmente s'alzano da terra più d'Vn braccio, e fatto trè, ò quattro Zucche piccole si seccano; in questo mentre giungono l'altre nel sopradetto modo piantate, le quali quando hanno trè foglie se gli aggiugne terra al piede, e quasi si cuoprono tutte, lasciato scoperto il solo piccolo germoglio; quì oue s'Vsa lasciarle serpire per terra, è bene quando cominciano ad allongare le braccia zappargli la terra per doue hanno à caminare, acciò possano nelle catene, sopra quella trita terra cacciare radiche, & hauer maggior alimento acciò ne facciano quantità grandissima, e per mangiar tenere tutta l'Estate, e perche ne resti da leuar l'Autunno, come siano fatte di scorza dura, che si conosce quando con l'vgna, non si possono forare, all'hora si staccano, e sotto portico, ò sopra tetto al Sole si lascia-*

Coltiuatione.

no à compir d'asciugarsi, poi in qualche recondito luogo poco aeroso, caldo, ò vicino alla cucina si conseruano, per seruirsene l'Inuernata. Sono le Zucche di varie sorti, quali à due capi si possono ridurre, vna di scorza gialla, che serpono, altre di scorza bianca, che s'arampicano, e li chiamiamo Zucconi, le gialle sono più in vso, e vengono più presto, e nel principio dell' Estate si cominciano à godere, e sono ancor loro di varie sorti, le meglio son quelle, che si cuocono presto, & hanno assai polpa, come per lo più riescono quelle d'ineguale scorza con certe boze, da' quali sono chiamate rognose; di questa sorte ve ne vna spetie di scorza bianca rotonda, e grossa, quale si chiama Zucca marina, e sono esquisite.

A pena comincia la Zucca à scorrer con le sue braccia la terra, che alla cucina seruesi, perche douendosi cimare acciò produca più bracci, e frutti quelle cime cotte lesso, e seruite in insalata con pepe ammaccato sopra sono rare, se bene hauessero congionto qualche Zucchettino tenerissimo; In molti modi cotta si serue la Zucca, mà sempre con questa auuertenza, che sendo vmida, & insipida è necessariamente frigida, s'accompagna sì da magro, come da grasso, con altre cose calide, e saporite, ancorche tal volta si cuoca in latte, ò siero, ouero si frigga per leuarci l'vmidità, in minestra dũque monda tagliata in bocconcini, fatta bollire in buon brodo grasso, e con frullo cucinario dismessa, accompagnata con oua, e coperta di cacio si serue, cotta, e spremuta da vmidità si fà in torta accompagnata da cacio grattato, ricotta, ouo, e pepe, in qual si voglia modo vuol esser in compagnia d'altra cosa, altrimente non è ne buona, ne sana, ond'è che sia hauuta per il gieroglifico della speranza suanita, perche col veder la Zucca di così gran corpo credesi di molto nutrimento, mà da se stessa è di niuno, ò poco, e quel poco con la compagnia se le accresce, oltre che si fà gustosa.

Mà per giorno di magro le tenerissime si cuocono, ò lesse, ouero sotto le bragie inuolte in carta; si seruono in fette con aceto rosato, & oglio, pepe, e sale, ouero pur in fette salp rese infarinate, fritte, e seruonsi con agresto, & in grasso, e butiro per i giorni assoluti, nel qual modo perdendo l'humidità si rendono più sane, mà volendole far in minestra di magro cotte, e dismesse si ligano con latte d'amandorle, ò pignoli, mà meglio di tutti sarà il latte col loro seme, col quale latte si liga ancora riso, miglio, e simili; le Zucche tenere libere da scorza si vuotano dalla sua midolla, e si riempiono con pieno fatto di pane, pignoli, vua passa, herbette, agreste, spetiaria, mosto cotto; Possonsi ancor riempire di piccatiglio, di polpa di pesce, con vn poco di tarantello trito minuto seco, misticato vua passa, e spetiaria; si riempiono ancora di molte polpettine di luzzo, con figatelli, e milze dello stesso, ouero con ostrighe, tartuffi, code di gambaro, cappari di Genoua conditi, e simili; per i giorni di grasso si riempiono con figatelli, e regali di pollo, animelle di vitello, piccatiglio di carne magra di vitello, ò di polpa di cappone, e le più grosse perlessate si possono empire di vccelletti, di piccioncini di primo pelo, di polastrini senza ossi ripieni, tutti questi misticati con fette di presciutto, ò mortadella, ò con l'vno, e l'altro piccato; In fine si riempiono ancora col pieno ordinario di ricotta, cacio grattato, vua passa, oua, e simili; & altri gli hanno riempita d'oua toste; Taglians i ancor le Zucche in bocconcini, e misticate con cipolle, e petroselli

triti,

triti, oglio, agreste, e pepe; si fanno suffrigere, e cuocere in tegame, ò stuffare in pentole; questa spetie di zucche, che per lo star in terra si chiamano plebee, durano fino à Pasqua in luogo oscuro, asciutto, e temperato senza hauer à sotterrargli, e coprirgli di strame, e terra come insegna Plinio, ò senza far entrare la Zucca l'estate con la catena, e frutto in vn pozzo, che non tocchi l'acque, come insegna Aristotile per conseruarle. Il sugo della Zucca cotta, e premuto misticato con miele solue moderatamente il corpo, e lo stesso effetto fà il vino, che sia stato vna notte in vna Zucca fresca, scauatone il midollo, e tenuto al sereno; il seme è verissimo remedio per mondificar le reni, e con temperamento, poiche non ci conduce molta materia, e con gusto si gode questo remedio, se la minestra di zucca, ò riso, ò altro si accomoda con latte di questo seme, le foglie di zucca fregate sopra i caualli causano, che l'Estate non vi s'accostano mosche. Le dette peste sù le poppe delle Donne di parto diseccano il latte; li fiori stati infusi in oglio per vn'Estate al Sole, le porgono virtù di rinfrescar le reni riscaldate, vnte con esso, e mitiga il dolor del capo; La cenere delle zucche secche sana le cociture del fuoco.

Le Zucche bianche lunghe dette Cucuzze à Roma, e da gl'antichi chiamate Camerarie dal coprire le foglie, e pergole, volendo gran Sole, e molt'acqua, da noi poco si costumano, anzi hauendone fatto io venir seme di Genoua, non hanno fatto il frutto grosso, come hò veduto colà, oue tagliate in fette, e secche al Sole le fanno venir toste come sassi, poi le mandano per tutto il mondo con molto vtile, per adoprarsi in minestre, e copriture di pelati lessi, cotti, che siano con salami, e salcizze.

A Roma queste Cucuzze bianche procurano far esser longhe, e sottili col sottoponerci vn vaso d'acqua, al cui amato humore allongandosi, si sforzano di giugnere, tralasciando d' ingrossare; Queste libere da scorza tagliate in fette si friggono in oglio, e seruono con agro, ouero friggono in grasso, ò butiro; le vuotano ancora, e riempiono con qual si voglia de soprascritti pieni, ò di prouature fresche, poi cotte lesso, ò stuffate le seruono, noi queste grosse cotte in miele, come hò detto al libro secondo conseruiamo: queste venute grosse, e secche seruono mirabilmente per tenerci aceto, quale fanno venire, e conseruono fortissimo, si come mirabilmente conseruano il vino, onde cantò Strabone Gallo.

Nonnunquam hac ingens sextarius abditur aluo
Clauditur aut potior mensuræ portio plenæ
Amphora, quæ piceo linitur dum glutine, seruat
Incorrupta diu generosa dona Lyei.

Le rotonde seruono per farina alla dispensa, ò per nuotare, le più piccole, quasi fiaschi, seruono à viandanti per vino, à gli Hortolani per far lume à lauorar la notte, e tenerci dentro i semi, à Cacciatori per la polue, e l'vno, e l'altre tengono assai asciutte, di questa fu ancor cantato.

Nel formontar la Zucca ogn'altra pianta,
E più veloce, ch' Edera tenace,
Poi ch'ella in vn sol mese, il tutto amanta,
Che l'altra in spatio d'vn eta non face,

Ma resta all'ammutir del Rosignolo
La temeraria Zucca estinta al suolo.

Zaffarano. Con due sorti di Zaffarano in fine abbellirai il tuo Horto, & arrichirai la tua dispensa; questa parola Zaffarano è Arabica, e significa Crocus, che fù il nome di quel putto da Apollo nel Trincotto ammazzato, del cui sangue si fauoleggia, che nascesse il Zaffarano, e quelli, che pur lo chiamano Croco è in riguardo del frutto, che, mediante fila gialle, porge, perche in greco Crocos, significa filo, e trama; Vno, che di seme si fà nascere in ogni terreno piantato di Primauera, qual alzando vn fusto ingrossa in cima di quello vn capo, quasi come aglio, dal quale spuntano certe fila in foggia di fiori, quali raccolte seruono per colorire ogni cosa, & il seme, che è nel detto capo, serue per gouernare Papagalli, del quale ne sono auidissimi, chiamasi Zaffarano bastardo, ò matto, & vendesi alla Piazza, ancora da' Signori Medici chiamasi Cartamo, del quale si fà la confettione detta Diacartamo, come nell'Antidotario; ma il Zaffarano da scudi dodeci l'oncia, in terreno mediocremente grasso, soliuo, e con vanga lauorato piantasi, mediante certe Cipollette quali come spetie di Colchico col beneficio delle prime acque Autunnali radicate cacciano prima delle foglie vn vago fiore, nel quale sono quattro, ò cinque fila di Zaffarano; Queste senza spogliar l'Horto della bellezza del fiore si leuano, in hora, che siano asciutte da rugiada, ò acqua; all'ombra si lasciano asciugare, e seccare; indi in vna scatola racchiusi si conseruano, per poter con questi dar colore, gusto, & allegrezza à qual si voglia viuanda, onde fù cantato.

Vso.

Fama vetus taceat, cedant pulmenta Luculli,
Cena coronata est plenior ista Croco.

Oltre di ciò il Zaffarano è di molta sanità, perche conforta lo stomaco, apre l'oppilationi del fegato, conferisce alla milza, allegra il cuore, prouoca i mestrui, e l'vrina, e facilita il parto, ma basta il pigliarne due dramme, digerendo matura i tumori, e serue à Pittori da colorire. Ecco dunque come con questa vltima coltiuatione ti rappresento modo, conforme la promessa, d'hauer aromati dal tuo Horto senza spesa, e con poca fatica, perche bastarà queste Cipollette, che assai moltiplicano, cauare il mese di Luglio, e separate da' figli, nel sopradetto modo, e tempo si pianteranno, resta solo in questo tempo tenerle libere da herba, ouero sopra seminarci petrosello, godendo l'vno, e l'altro d'esser calpestrato.

Si come non tratto diffusamente, per non esser mia professione, della facoltà delle sopradette herbe, ma solo hò raccordato qui pochi modi con quali hò giudicato possino giouare all'Huomo in Villa lungi da' Medici, e seruino per isparte delle quali nell'vltimo Libro della terra dirò qualche cosa. Che tutto è superfluo, mentre la peritia di Bartolomeo Ambrogini Filosofo, e Medico Eccellentissimo, rende ogni desideroso inesperto, versato nella cognitione, e facoltà dell'herbe, non tanto nella publica Cathedra, quanto con l'additarle nel publico Viridario, ond'è, che meritamente doppo Camillo Baldi gli fù non solo commesso la custodia dell'insigne Museo del grand'Vlisse Aldrouando, à questo Illustrissimo Senato con vltima volontà lasciato; mà addossatali ancora la reuisione, e publicatione

tione de gl'immensi scritti di detto Aldrouando.

L'hauer attribuito à questo delitioso Horto, nome di Pàradiso, mà terrestre, mi sforza pensare come difenderlo dalle communi miserie, à quali è sottoposto ogni vegetante. Difficilmente lo scamperai da colui, che venendoti come amico à visitare il giorno loda, gode delle tue delitie, ma ritornando la notte inimico Briareo rubba quello, che il giorno amico Argo hà osseruato; Il muro è il meno sicuro, e più dispendioso riparo per questo, perche con vna scala si sale in cima, & iui à cauallo del muro trasportata; serue altresì per discendere, oltre di ciò il muro da ghiaccio, brine viene atterrato. Pone Varrone quattro modi di difesa all'Horto; la naturale, che è la siepe viua, e verde; l'agreste, & è la siepe fatta con pali, e pertiche; la militare, che è l'argine, ò il fosso; la fabrile, che è il muro; ma perche con queste nel secondo Libro haabiamo assai difesa la vigna da Huomini, e quadrupedi, à quello rimetto il Lettore. Scompiglia tutto l'Horto, ne alcuna delle sudette difese l'impedisce, la Gallina; non si douriano hauer in quelle Case, oue vicino si faccia Horto, ò almeno procurare, che non l'imparino; pure con cordicelle alte quattro, ò sei dita da terra, poste in diuerse parti del terreno seminato, da Galline si difende, mentre inciampando in quelle non possono scorrere.

A nocumenti dell'aria può l'Economo più ouuiare nel poco Horto, che nella molta Vigna, perche col coprire li seminati la notte, li difende da brine, e ghiacci; con fuoco, e fumo di sarmenti, ò herba difende qualche poca parte da nebbia; col leuar arbori aprici vn'aria libera, oue possano giocare venti si difende dal malume, dal quale nascono pidocchietti, e pulci distruggitrici d'herbe; A questi ancora prouede il seminar trà l'herbe ruccola, questi animali ancora si spegnono con l'irrorargli d'acqua, oue sia bollito Cicuta, ò Senape, ò Assentio. Da gli altri animaletti danneggianti le piante in generale consegliano gli Agricoltori, che sia rimedio prestantissimo il conseruare i semi in guscia di testuggine, ouero auanti si seminano il fargli star à molle in sugo d'herba sempre viua; qual poi sia, si leggerà nel Libro dell'herbe, ò di radiche di Cucumero saluatico, ouero il misticare con seme foligine; Dicono ancora, che se stanno li semi infusi in acqua, oue siano bolliti granchi di fiume, ouero spargendo il terreno con acqua, oue per dieci giorni li sudetti gambari al Sole siano stati infusi, che pure si difendono. Columella, e Crescentio dicono, che li semi seminati al primo quarto della Luna, non patiscono da animali, ma da alcuni non è creduto, ne questo, ne altro rimedio. L'aglio di campo, Auentano detto, difende i frutti sopra gli arbori da gli vccelli, & i seminati nel nascere; il che opera ancora l'ancto soprasseminatoci. Le Serpi, e botte con fumo di ruta, ò di radiche di giglio, d'vnghia di Capra, ò di lana succida, ò di scarpe rotte, si scacciano; anzi Marco Gattinara racconta, che dopo molti remedij, che vsò per far vscir vna gran vipera, che era entrata per la bocca in vn Contadino, mentre dormiua, in fine fattogli pigliar per la bocca fumo di scarpe vecchie, ne vscì il serpe per la parte da basso. Il orosomo ancor di solfo, comino, stabbio di Bue, e coloquintida, fuga ogni animaletto. Per liberare il tuo Horto da Grilli, e Cauallette, chiamate Lucuste, ci ponerai cinque, ò sei quaglie con l'ale

tagliate, che queste le mangiaranno tutte, ne per il gustoso cibo si partiranno, ma caso ancora ti volessi assicurare della loro fuga, con vna quaglia femina in gabbia, posta nell'Horto, li tratterai; Dicono ancora, che attaccando ad vn'arbore vna nottola, si partono li Grilli, e Cauallette. L'herbe irrorate di salamoia, oue sia bollita Senape si difenderanno da certe mosche, che le rodono, mà gli olmi, ò altri arbori offesi da queste bestie, con salamoia, oue sia stemprato sterco d' Oca, aspergendo, difenderai; si come se gli bagnerai con vrina vecchia, oue sia stemprato sterco di cane. Quest' amara aspersione viene insegnata da Columella.

Profuit, & plantis latices infundere amaros.

E se l'aspersione di cose amare gioua, sarà molto à proposito il sugo di Leandro, ò di Cucumero Asinino, ò di dente Cauallino,detto Iusquiamo, *ò di fiele di Bue, ne' quali succhi, chi porrà li semi auanti si commettano alla terra, resteranno difesi da molti nocumenti.*

Delle Ruche.

Le Ruche sono animaletti, che in breue distruggono le fronde, e frutti de gli arbori, e le foglie dell' herbe; A danno de gli arbori, con fuoco sù'l principio, ci si prouede, ouero con vngere di fiele di bue il tronco dell' arbore, ouero à mezo di quello ponerci vischio, ouero stoppa di canepa; l'vrina humana fracida, alle radici ingrassa, e difende ogni arbore da queste, si come l'vrina di Pecora, e la paglia di faua, ouero lo sterco colombino, per detto di Costantino Cesare. Ma per liberare l'herbe, & in particolare i cauoli da Ruche, s'vsa la cenere d'oliuo, ò fico, ouero profumo di solfo, ò di fongo nato al piede d'vna noce, ouero di fusti d aglio secchi, e basterà ancora il bagnarlo con acqua, ouero liscíuo fatto con detta cenere, ò fare star il seme à molle in detto lisciuo.

Il rimedio poi contro le Ruche da tutti gli Scrittori d'agricoltura accẽnato sarà da me ricordato, se ben difficile da prouare, per la secretezza delle donne; Vogliono, che andando attorno l'Horto, e le vaneggie vna Donna menstruata, auanti il nascer del Sole, con piedi scalzi, che subito le Ruche cadono. Democrito riferito da Filippo Beroaldi Bolognese sopra Columella, dice, che questo auuiene d'antipatia naturale quale hanno questi animaletti con le donne in tale stato, il che mi par ragione sufficiente per quietare, chi dubitasse, che fosse rimedio poco puro, e sincero. Ma se questa donna in tale stato aspetterà il nascer del Sole col far cadere le Ruche, farà ancor morire le stesse piante. La più breue sarà per spegnere le Ruche il farle raccorre tutte insieme da Donne, ò Putti con le loro oua, che dalla parte rouersa dell'herba attaccate si trouerranno, e quelle in acqua, ouero fuoco, in due, ò trè volte morte liberarne l' Horto. Le Lumache sono tanto mal trattate da freddi, che ne' nostri Horti s'hanno più tosto per delitia, che per danneggianti animali. Le formiche con ossa grasse leuate da carne cotta, ò con gusci di gambaro,

Di Formiche.

mentre quelle vengano all' esca di queste cose, si spegnono scotendole in acqua, ò in fuoco quante volte le sudette cose ne saranno coperte, non sormonteranno le formiche vn arbore oue sia visco attorno il tronco, ouero sia vnto di fiele di bue, ouero circondato con bombace, ouero di carta, in maniera, che toccando la carta oue è ligata l' arbore nella parte più alta, si facci stare nella parte più bassa lontana dall' arbore, se pure le formiche si fussero annidate in vn vaso di Naran-

zi, col farlo star in acqua, per mezo del Sole tepida, due, ò trè hore, per lo che il Naranzo non patisce, si spegneranno; con cera rossa si circonda il tronco dell' arbore, & in quella grossa vn dito, si fà vna concauità quasi vn fossatello, qual si tiene pieno d'acqua, la quale à vna formica pare vn gran fiume, e non la passano, e così l' arbore si libera da questa molestia sicuramente; Reputo à vergogna dell' Economo quando da bestiole sopra terra danneggiati si lascia rouinar l' Horto, perche mentre diportasi per quello, deue auuertire se da questi è dannificato, e prouederci, ò in vno de' sudetti modi, ò in altro, che pur triuiali in moltissima quantità si ritrouano, ma per prouedere à dannificanti sotterranei, quali col mangiare la radica della pianta la fanno morire prima, che te n' accorghi; bisogneria ogni opra, ogni fatica, ogni industria, non giouando, che le radiche stiano nascoste naturalmente alla vista humana, mentre non si possano celare alla cecità istessa; Alcuni animaletti piccoli, come cento piedi, porcelletti, bordachietti, e simili si riduranno attorno al ventre d' vn castrato, ò pecora, sotterrato, come dissi nel trattato della Vigna, & iui s'ammazzeranno; ma la maggior ruina, che venga all'Horto è dalle talpe, quali non solo rodendo la radice dell' herbe, ma con le sue sotterranne vie rimouono, & alzano in vn subito dette radiche, e di quelle sono il total esterminio, e di più porgono commodità à certi toparelli d' andare per quelle loro vie, per lo che sono causa, che questi scorrono tutto l'Horto, e rodono non solo le radice, e cipolle sotterranee, ma sopra terra guastano ancora ciò, che le viene inanzi; contro questi sono molti rimedij, ma però non si spengono tutti, Vogliono, che il chiudere l'vscita di queste vie con foglie di Lauro sia causa, che questi muoiono, perche volendo vscire conuengono toccare il Lauro, quale gli è veleno: io prouo, che poma trite, (delle quali questi sono auidi) misticate con arsenico in poluere gli ammazza sicuramente, si può ancora auuelenare con detto arsenico ogn' altro cibo à loro grato, come fico, vua secca, noci trite, cacio grattato, e farina di Castagno, con la quale fatta cola incorporala col sudetto arsenico, si bagnano mediante vn pennello i moltiplici de' carchioffi, e questi posti à più frequenti luoghi sotterranei de' sorghi, sono causa, che rosi si muoiono, e con questo modo si saluano li gran campi pieni di carchioffi, quest auuertenza si deue hauere, che oue capitano gatti, questo veleno non sia misticato con cacio, perche anche i gatti si morriano, e con danno, perche se vn gatto s' assuefacesse à prender i sorghi del tuo Horto in breue gli spegneria, ò fugheria senza spesa, e pericolo del tossico, quale se ne giorni canicolari da questi topi sarà mangiato per mancamento d' acqua, e per la forza del sudetto veleno fatti rabbiosi, mordendosi l'vn l'altro s' ammazzano, potendone hauere di questi, ò de' casalini cinque, ò sei, ancor, che piccoli, si pongono in vna pignatta, ò vaso vitriato, oue non possono vscire senza darci da mangiare, questi per fame si mangiano l' vn l'altro, ma necessariamente il più gagliardo resta viuo, questo assuefatto à mangiare topi, posto in libertà mangia, e spegne tutti gli altri topi; Alcuni per le vie di questi pongono faue bollite in acque velenate; Fuganosi questi topi col piātare vn palo in quel luogo oue siano frequenti, il quale non possi entrar in terra più d'vn piede, impedito da qualche legnetto in quello incrociato, e conficcato; sopra questo palo ogni

Contra Topi.

mat-

mattina si faccia dare con vn mazzo di legno quattro, ò cinque colpi gagliardi, per lo che tremi, e risuoni il terreno, da che spauentati questi animaletti si fuggiranno; Con trappole ordinarie questi ancor si pigliano, & il Padre Ferrerio con altri modi insegna vna certa balestra per ammazzare questi, al quale rimetto il Lettore. Io hò ben prouato, che il cominciar à vangar vn quadro prima attorno attorno si guastano à topi le loro sotterranee vie, quali non possono rifare così presto come fanno le talpe, ma riducendosi per le vie non guaste nel mezo del quadro quando il Vangatore ristretto col lauoriero, al mezo gli si auuicina, sono sforzati à vscir sopra terra, & iui sono facilmente ammazzati, ò presi da gatti, ò cani.

Ammazza questi animali cō le talpe sue camerate il fumo fatto all' entrata della via loro come si costuma à fare alle volpi, tassi, e porci spinosi, ma bisogna auuertire, che l'altre vscite siano chiuse, che si conosce dall'esito del fumo, e facilmente si fà mediante vn canone pieno di zolfo, raggia, cera, gomma, ouero letame secco, fongo marcio, aglio, e cipolle, conoscendo ancora oue sia quantità di questi animali; con quattro, ò sei bigonzi d'acqua si fanno saltare fuori, e con gusto s'ammazzano; molt'altri rimedij, e secreti sono scritti circa questo, e forsi falsi, come ancora alcuni di questi, perche ancora hò prouato, che non si fuggano le talpi mediante l'herba Palma Christi, *detta da' Latini, volgarmente* Guard'horto, *ancorche sia hauuto per certissimo rimedio. Queste talpe, come cieche, si fanno cadere in vn vaso vitriato, sotterrato nel mezo d'vna di queste loro vie, e vogliono, che se vna di queste ci cada, l'altre al lamento di quella correndo; e cercando nello stesso vaso si precipitano; Se gli propone ancora à queste il sudetto veleno, mà misticato con lumbrici, ouero con quello rienditi, quali per la loro via consueta vi si pongono; ne hò con certe gabbie, ò trappole di filo di ferro fatte à posta per sorgi, pigliate, addattandole con la loro entrata dritto la via ordinaria; queste hò ammazzate, ò fugate col poner per la loro via assai rami di raza spinosi, posti lungi l'vno dall'altro vn palmo, longhi vn piede, e questo acciòche pungendosi in vno di questi, e facendo sangue se ne muoiano, perche questo animale delicatissimo con ogni piccola offesa si muore; Chi hauesse Donnola domestica, questa correndo per le loro vie gli piglia, & ammazza, si come vnto col di lei grasso, ò di gatto le radice, ò semi pericolosi non saranno nè da talpe, nè da sorghi offesi; Circondasi ancora l'Horto, ò gli Carchioffi con fosso qual s'empie di ricci di Castagni, acciòche queste, ò li sorgi giunti al luogo ruuido, e pungente desistino d'andare innanzi à danneggiare; non essendo sufficiente alcuno de' sudetti rimedij, propongasi premio à chi porterà di queste danneggianti fiere, e vedrai, che dal guadagno tirati molte ne resteranno morte, ma la megilor regola, e più certa è quando ritrouato la via d'vna talpa di poco fatta, quella si guasta, e calcandola con vn piede assai per la longhezza di due braccia si prouede, che la talpa non possa passar per questa, senza rimouer di nuouo la terra; nelle due estremità poi di questa terra calcata, si pone vna canna, ò lanciola di canepa, ò bachetta leggiera; ritorna la talpa per la sua solita via, e ritrouandola guasta procura di rinouarla, ma nello stesso tempo scotendo la canna, ò bachetta, dà à conoscer oue si ritroui; all'hora l'osseruante cacciatore, con vanga, ò zappa, ò col piede chiude la via della tal-*

la talpa per dietro, acciò essa non possa andar innanzi perche hà la via guasta, e calcata, ne ritornare per esser chiusa, e così ridotta in vn palmo di via la scopre, & ammazza; cosa facile da dirsi, & ancor da farsi, mentre con diligenza, e prattica si sopiranno le difficultà, che porta seco; prima bisogna conoscere la lor via principale, e perciò fare, bisogna scoprir vn pezzo di questa via, tanto si giunga vicino, oue di poco si veda, che la talpa habbia lauorato, & à questo modo se le leua la comodità d'andar per altre vie da questa deriuanti, & iui si calca nel sudetto modo la terra, guastando la via, e nella terra calcata in mezo la via si pone la canna, oltre di ciò bisogna con patienza aspettare il ritorno della talpa, quale come quella ch'è tanto perfetta nell'vdito, quanto imperfetta nel vedere, tarda tal volta assai à mouersi, hauendo sentito rumore attorno la sua stanza, tuttauia per ordinario suole mouersi, & volteggiare per queste sue vie, circa il leuar del Sole, sul meriggio, e circa le ventidue hore; non si deue tralasciare fatica, ne industria per perdere queste, perche sono la total ruina de gli Horti, e Plinio scriue, che le talpe in Tessalia iscauorno tanto, che ne ruinò vna Città; Di più narra il medesimo, che li topi di natura fecondi multiplicorno tanto ne' Paesi di Troia, che ne cacciorno gl'habitanti, e se bene à quest autore in alcune cose da chi non sà è poco creduto, potriano credere à Marco Varone, qual dice esser auuenuto il simile in certo luogo in Spagna, & ad Eliano qual dice esser accaduto ancor in Italia, et in vn'Isola delle Ciclade, chiamata Giaro, e poi douiamo creder à quanto si legge nella Scrittura nel libro de Regi il primo, che trà li danni con quali Dio afflisse li Filistei, mentre tennero l'Arcà del Testamento vecchio, vno fù il farli ruinar li campi da questi toparelli.

E' hauuto la Talpa per il gieroglifico dell'indouinare, perche le cose, che si predicono, non si vedono con gli occhi del corpo, ma nella mente si sentono; quindi è, che secondo il Valeriano, quegli Antichi, che si dauano à creder d'esser douinatori, mangiauano i cuori delle Talpe, e perciò da' semplici di quel tempo era quest'animale adorato, come chiaramente si legge in Isaia: Simulacra quæ fecerat sibi, vt adoret Talpam, & Vespertiliones.

Crederassi forsi qualche d'vno, che buona parte delle sopranarrate bellezze si vedano nell'Horto della mia Villa; ma il più delle volte lo Scarpinello porta le scarpe sdruscite; tuttauia il Tardo Accademico della notte, Gasparo Bombaci, nell' infrascritta Poesia s'è compiacciuto di lodare, oltre il douere, la Villa, detta il Castellazzo, e l'Horto, nel che hà mostrato; Ch' esser non può scortese vn che sia dotto.

CASA, che di Castello hà nome, e faccia,
Vi rinchiude, ò Vincenzo, entro le mura
All'hor, che il Ciel con meriggiana arsura,
L'vltim' incendio à gli Huomini minaccia.

Nell' Horto poi, che vario sito abbraccia,
Gite à veder concordi arie, e natura,
D'acque, di fior, di frutti, e di verzura,
Ben' è ragion, che il bel misto ne piaccia.

O Ciel salubre, ò suol sempre fecondo,
Quì di nuouo mi sembra à noi mostrato
Il Paradiso del terrestre mondo.

Mà poiche à mensa io son con voi fermato,
Di Giardin così fertile, e giocondo
Veggio, che pomo alcun non è vietato.

Il fine del Quarto Libro.

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

Il Giardino.

LIBRO QVINTO.

Vesto vario modo d'abbellir l'Horto è tant'amplo, che s'è giudicato bene il dipartirlo in due Libri, non tanto per la commodità, quanto perchè queste bellezze sono ancor comprese sotto vn'altro membro dell'Horto, Giardino detto, dalla parola Greca Iardin, *che* Iriguus *in Latino suona, & à questo Giardino ottimamente ancor s'accomoda il nome di Paradiso, mentre oltre le sopranominate Etimologie, volessimo deriuarlo dal nome* Pardes, *voce Hebrea, che significa vario. Ond'è, che quell'animal si chiama Pardo, per la varietà de' colori, con cui hà abbellita la sua pelle; e qual più pomposa varietà si scorgerà in altr'opera Celeste, che ne' fiori, e piante del Giardino? E se bene quell'immensa sapienza, non solo il primo Giardino, ò Paradiso Terrestre, mà tutto l'vniuerso rese, mediante le innumerabili varietà, riguardeuole, mirabile, e bello all'Huomo, il quale si compiacque di formare con la faccia eleuata, à differenza de gl'irragioneuoli, acciòche potesse maggiormente restar ammirato nella consideratione di quelle, e che gli seruissero di sprone, e d'incitamento, per ritrouare, mediante l'operationi maggiori, nuoue, e vaghe verità in questo Mondo, per poterlo goder più bello, più buono, e più fruttifero, mentre che questa varietà glie ne prouiene ogni bene, ogni frutto, & ogni delitia. Se volessimo considerar le varietà, che rendono bello il Cielo, troppo saria longo il rammentare l'antipatia de gli Elementi, la contrarietà de' Pianeti, e la diuersità delle Stelle, le quali cose difficili sono à calcolarsi da ordinario Economo, ancorche scienza particolare à noi paia, che le dilucidi; mà Dio sà, come sia bene intesa, perche sono tante le varie circonstanze da considerare, che molti si sono tal volta ingannati, ne è merauiglia nelle cose Celesti equiuocare, mentre nel discorrere della Terra, quale calpestiamo, e trattiamo, s'inciampa in mille diuersità, e contrarietà d'opinioni, cosa che credo possa deriuare dalla materia istessa, che si prattica, piena d'innumerabili varietà, perche la veggiamo hora alzarsi in superbi monti, hor fatta humile profondarsi in valli, e precipitii, hor comoda spiegarsi in amene pianure, delle quali però non ne trouerai vn palmo naturalmente d'eguale; Ne' prati ride con fiori, nelle*

valli piange con fonti, ne' Giardini fioriti, e fruttificanti è nobile Cittadina, ne' boschi inculti è rozza Contadina; quì è sterile, e sassosa; là è feconda, ò da sè, ò con l'arte; in questo luogo và grauida d'acqua; in quello non è, che siccità, anzi altroue partorisce voragini di fuoco: Come penitente non è tal volta, che triboli, e spine; fatta sensuale s'infiora, e profuma con Gelsomini, e Rose. Questa stessa varietà apparisce ancora ne gli animanti, e vegetanti, che concorrono all' ornamento di questa terra. Qual' Huomo non è differente all'altro? qual d'vna medesima opinione? Mille hominum species, *disse Persio.*

Ouidio. Pectoribus mores, tot sunt, quot in orbe figuræ.
Oratio. Quot capitum viuunt, tot studiorum millia.
Homero. Nam alij aliæ res arrident, placentque.

Seguitano questo stesso vario stile li Bruti, dicalo, chi voglia accoppiar Caualli, ò Buoui; dicanlo i Cacciatori, se ogni fera ritrouano (ancorche d'vna stessa spetie) in qualche parte dissimile all'altra. Consideransi innumerabili quantità d'Armenti, quali à prima faccia paiono similissimi, poi meglio procurandoli, differentissimi si ritrouano. La varietà poi de' frutti, di colore, di grossezza, di sapore, de' tempi, della loro perfettione, de' nutrimenti, e varij effetti, che producono, in parte si dirà, si come dell'herbe in quanti varij modi si coltiuano, ò come s'alzino di fusto, ò siedano; amanti di varij climi producenti di varij semi, ò moltiplicanti in vario modo, ò come in varie maniere all'huomo seruono, in parte s'è detto nell'antecedente Libro. Questa varietà porse occasione al Santo Eremita Antonio di rispondere ad vno, che l'interrogò, come poteua senza Libri nel deserto seruire à Dio. Se io in vna sol' occhiata, *disse*, hò occasione di vedere più merauiglie da Dio create nella solitudine, che ne' Libri, come non posso meglio contemplando non solo in questa varietà di piante, & arbori, seruire à S. D. M. & altresì ringratiarlo. Mà se rimiro la terra, la riconosco per mia Madre, come di quella formato là nel Cãpo Damasceno, & in quella, quasi in vn volume stampato, leggendo l'esemplar delle virtù; imparo dalla sua fermezza, e stabilità, l'esser costante, dalla sofferenza di quella, la quale, à benche ferita da vomero, e zappa, non si risente, imparo l'esser patiente, dalla gratitudine di quella, che al ritenuto seme dell' Agricoltore corrisponde col dono delle spiche, imparo d'esser grato, dall'humiltà di quella, che hà per fondamento del suo essere il nulla. Fundauit terram super nihilum, imparo à riconoscere il mio niente, e d'appoggiar sopra quella i miei pensieri.

Mà se queste varietà, per comune detto, sono quelle, che abbelliscono il Mondo, con gran ragione quell'onnipotente mano s'è mostrata mirabilissima nell' ornarlo con tante varietà di fiori, e frutti, la quale dapoi in parte l'Huomo industre, per goder le bellezze del Paradiso, quasi imitator di Dio (qual pur si nomò Fior di Campo, e Giglio di Valle) in vn pezzo di terra trasportãdo Paradiso Terrestre, ò Giardino, ò cõpendio delle marauigliose varie bellezze del grand' Iddio le chiama, forse addottrinato dalle stesse parole della verità, quãdo ordina, che si considerino i Gigli de' Cãpi.

Sono tante le varietà de' fiori, per lo che da gli Antichi furno posti sotto il dominio della fantastica Stella di Mercurio, che se vna minima parte narrerò, mi parerà

verà hauer'in parte sodisfatto alla curiosità, e massime, che col ritrouarsi ne ogni giorno di nuoue varie sorti, rendono gli Antichi, ancorche belli, quasi oscuri, e quelle varietà, che di queste rocconterò, seruiranno per far conoscere alla posterità, à che segno era il dominio di Flora ne' tempi, che io scriuo questo, poiche hò considerato, che da quindeci, ò venti anni in quà, li condotti da varie parti hanno ampliato, & in maniera aumentato il numero di queste varietà, che non più per delitia si coltiuano, mà per mercantia, e di molt'vtile, ond'è, che l'Huomo s'ingegna con la coltiuatione de' nuoui, e peregrini fiori, annichilando il pregio de gli Antichi, cauar dal prodigo curioso assai denaro, e però non sarà discrepante, che il nostro Economo, col pretesto di riposo della coltura de' Campi, si ricrei coltiuando quasi di sua mano vn vago Giardino, e goda insieme la bellezza di quello, con qualch'vtile.

De'fiori.

La generatione de' fiori ne viene somministrata da cipollette, ò vogliam dir bulbi, ò da radiche, ò da semi, ò da piante, e da arbori, ancora, ouero arbusti, tanto è varia ancor'in questo la Natura. Cominciando dunque da' bulbi per ordine alfabetico, s'offre la Corona Imperiale, vno di quei bellissimi, e pregiatissimi fiori, quali la varietà de' nuoui atterra, con tutto che ancora da' Latini foste stimata, chiamandola Giglio regio; Indica col suo nascere l'arriuo della Primauera, e nello spuntare suo l'esser pressagio di pioggia; la sua cipolla puzzolente, tal volta attende à moltiplici, e non fà fiori, & alcuna volta ne produce trè ordini, vno sopra l'altro, con questa regola, che l'ordine superiore contiene la metà meno fiori de gl'inferiori; questi se sono scossi, lasciano cadere gocciole di dolcissima manna; Nel che mi pare, che sciolga la questione, se la rugiada venga dal Cielo, ò dalla Terra, perche i fiori di questa fatti à foggia di campanello, sempre sono volti verso la Terra, e pure sono pieni, come dissi, di dolce liquore, come dottamente affermò Andrea Mariano in questo.

Diuisione. Corona Imperiale.

Sideribus flores inhient, vt sidera lambant:
Respicio terras, ros meus vnde venit.

Emarucale.

L'Emarucale dall'Isola dell'Helba venuto, è vna grande, e bella cipolla, ne corrisponde nella bellezza col fiore, solo trà tutti i bulbi ama l'ombra. C'è vn'altro Emarucale, detto Valentino, di fior piu piccolo, mà di grato odore, è di breue vita il suo fiore, si che se gli appropria.

Pullulat ex orto Phœbo: sed vespere languet,
Sicq; fugax vna non nisi luce viget.

Frittelaria.

La Frittelaria chiamata ancora, per le varie picchie, con quali è macchiato il suo fiore, Gallina Affricana, ò Giglio diuisato, è d'vn colore scuro leonato, ouero giallo, ouero bianco.

Vn fiore qual dalla varietà de' colori, turchino celeste, pauonazzo gentile, e bianco lattato, e composto accompagnato col verde delle foglie, colori tanto à questi naturali, e proprij, quanto all'arco baleno fittitij dal nome di quello, à cui rassomiglia, Iride chiamasi, e Bulbosa à differenza di quella, che la radica viene; habbiamo la semplice, e doppia, di Persia del Clusio, e nominasi vna d'Anadalogia, qual fiorisce l'Inuerno forsi colà, e di questa disse Macro.

Iri dat florum numen color ipse suorum,
Cœlestis similes sunt nempè coloribus Iris.

Giacinto. *Quante trasformationi fauoleggiorno mà gli Antichi, tutte consistono, che vn' animante si mutasse in Vna Stella, ò Frutto, ò Herba, ò Fiore. Mà del Giacinto con Vario modo fingono Vna volta, che nascesse del sangue d'vn Vago Giouinetto di tal nome, nel trincoto, con Vna pallata da Apollo ammazzato. Indi Vn'altra volta Vogliono, che il valoroso Aiace morto, in questo fiore pur si trasformasse, da che s'hebbe occasione di cantare.*

Aut puer, aut fueram quondam fortissimus heros,
Nunc flos, & mœstum littera nomen habet.

Sappiasi però, che quello, che noi chiamiamo Giacinto, non è questo fauoloso, mà è Vn'altro Giacinto del color dell'oro, quale da' Sempliicisti dicesi, il Giacinto de'Poeti, *& in questo si scorgono certi segni negri, quali Vogliono, che denotino la voce mesta d'Ai, ò sia in riguardo d'Aiace, ò significhi l'Vltima voce del putto sudetto Vcciso, mandata fuori per il dolore. Il chiamarsi poi con simil nome il nostro Giacinto Turchino, detto Orientale, Viene dal colore simile alla Viola mamola, ò vogliam dir zoppa, da' Latini* Purpurea, *perche* Hyacintus *suona colore di Viola. Non è dunque merauiglia, se, secondo queste varietà, apparisce tanto Vario ne' nomi, e ne' colori, che mi si rende difficile l'annouerarli; Li Torchini, quasi prima d'ogn'altro fiore, col color Celeste ammantano il Giardino; altri di candore auanzano il Ligustro; Li Pauonazzi d'odore superano il muschio, mà di queste spetie ancor ne Vengono diuersità; Ne' Turchini il primatiuo, e tardiuo; L'Orientale maggiore, e minore; Lo Stellato, il Boraginino, quello della Serenissima, l'odoratissimo di profumaria, il fogliato semplice, e doppio, ò con Vna foglietta di più nel fiore; c'è il turchino doppio detto* Ianuario, *d'eterno nome all' Hortolano, che ne fù inuentore; Il Cinericcio, il Roseo doppio, il Racemoso, il Violato, & altri infiniti. E vario similmente il bianco primatiuo, e tardiuo, il lattato detto dalle stalle, il succido, il moltifiore di Fiandra odoratissimo, quello del corallo, col cannello rosso, l'auuinato, anzi tal volta tanto carico di colore, che alla guancia di bella Dama rassomiglia. Vedesi il morello con molti fiori, e grossi, semplice, e doppio, con odore, e senza, si come ancora con fiori minuti, primatiuo, e tardiuo; oltre di questi hauemo il Giacinto Verde doppio, il belgio semplice, e doppio, mà tardi; il Peruano, il Piramidale, il Cipressino di due sorti; lo scolorito di Spagna, che s'auicina al color capellino, il racemoso, e sento nominarsi il rosso, con merauiglia di chi non habbia letto ne' Scrittori Antichi, che il Giacinto naturalmente è rosso: Spetie di Giacinto al bulbo è quello, che per l'odore chiamasi muschio Greco; detto ancor* Botroide, *hor giallo, hor bianchissimo, hor di color fosco, primatiuo, e tardiuo, facile à perdersi ne' nostri freddi. La bellezza del Giacinto consiste in alzare vna longa asta, la quale sia ornata di molti grossi, & odorati fiori, ò campanelli, d'alcuni sino al numero di trenta, e però chiamasi* Polinato. *Moltiplica questo fiore col far'attorno la Cipolla altre Cipollette, ouero col seme, eccetto però li doppij, de' quali niuno fà seme. Mà ceda pure ogn'altra delle sudette spetie, ancorche belle, al Giacinto tuberoso, così detto dalla Cipolla,*

che

che quasi tuberosa radica di canna rassomiglia; questi alza tal Volta vn ramo alto ben trè piedi, qual Vede di circa quaranta bianchissimi fiori, odorati in maniera, che Uno di questi in vna Casa basta per renderla tutta odoratissima, e quello, che è di molta consideratione, non apre tutti li fiori in Una sol volta, mà secondo s'alza, ne manifesta due ogni mattina, in maniera tale, che stà in istato di bellezza, venti, ò trenta giorni; Il fiore in se stesso hà poi tanta sodezza, che non perdendo ne di Vaghezza, ne d'odore, per molto tempo si mantiene bello, & odorato, ò nelle stanze, ò portato in capo. Questo, qual prima in Bologna fiorì nel mio Giardino, è stato sin'hora in molto pregio, mà perche moltiplica con assaissimi figli, si fà assai ordinario; vero è, che temendo assai il gelo, è facil cosa, che quando succedino Inuernate rigorose, marzandosi le Cipolle, ritorni per la penuria ad esser stimato. Questi ama il terreno grassissimo, d'esser molto inaffiato, e sito caldissimo, sia posto in Vaso, ouero in terra, e per difenderlo dal gielo, il quale entra molto più, oue è humidità; si leua dalla terra humida al principio di Nouembre, & in rena asciutta, in vna Cassa posta in Una stanza asciutta, e calda, sin'à Primauera si conserua; essendo in Vasi, si possono porre i Vasi in luogo, oue non pioua, e sia gran Sole, al principio d'Ottobre; & iui lasciato sino à Nouembre nel Vaso, con la terra, che già sarà asciutta, al sudetto modo si conserua, & hauendo dubbio, che pure il freddo non ci giunga, si possono coprire i Vasi di terra asciutta, ò di paglia; Questi fiori tramezati à pelle, ò à panni, ci lasciano singolar'odore, e perciò Volendone far'oglio, si fanno star tramezati con mandorle ambrosine ben secche, al modo che s'Usa, quando si vogliono confettare, ouero in luogo di mandorle s'adopra seme di Bene, detto ghianda Unguentaria, e l'Uno, ò l'altro di questi imbeuuto molto dell'odore de' sudetti fiori, stringendoli nel torchio, ne Viene l'oglio dell'odore de' sudetti fiori; Vero è, che il fatto con le mandorle, spesso rancisce quello fatto col seme di Bene, dura sempre odoratissimo, questo modo di far oglio è commune non solo à questo fiore, mà a' Gelsomini, Naranzi, e Cedri, & ogn altro odorato fiore, perochè le mandorle, & il sudetto seme, come cosa senza niuna sorte d'odore, riceue facilmente l'odore dalla compagnia con cui stà. Ed è nuoua inuentione il susseguente modo per hauer'oglio perfettissimo, se bene dispendiosa; Cauasi l'oglio dal seme di Bene, & in quello s'infondono alcuni pezzi di velo, poi s'hanno otto, ò dieci Setacci à posta fatti, in maniera, che Uno entri nell'altro, l'Ultimo de' quali da ogni parte è chiuso con vn cerchio della stessa grandezza, coperto di carta pecora, in maniera tale addattati, che in alcuna parte non possono sfiatare; sopra ciascheduno di questi Setacci si fà Un suolo di questi fiori, ò d'altri, da quali si voglia hauer'oglio odorifero, e poi con Un pezzo di Velo della stessa grandezza del Setaccio, infuso nel sopradetto oglio, mà Un poco spremuto, acciò non goccioli, si cuoprono i sudetti fiori, dapoi il velo d'altri fiori si cuopre, e così sopraponendo i Setacci, nel sopradetto modo accommodati, e chiusi bene, si lasciano stare, acciochè l'oglio pigli l'odore de' fiori, indi leuato, ogni cosa si stringe, e se ne caua l'oglio odoratissimo, e questi sono i modi da far' oglio, come s'è detto de' fiori, oltre l'infusione. La Cipolla del Giacinto misticato con Vino dolce, prohibisce il far la barba a' Putti, e resiste à morsi de' Ragni, e Scorpioni.

Gion-chilia.

La Gionchilia, che dalle foglie à guiſa de' gionchi vien così detta communemente, perche venne da Lorena, con vocabolo corrotto chiamaſi Gionchilo della rena, venti anni ſono ſi pagò venti zechini vna ſól Cipolla; di queſte hora con venti bolognini ſe n'hauriano mille Cipolle, c'è la di Spagna odoratiſſima, e picciolissima, e la fetida, la bianca ſemplice, e doppia, ſi come la gialla doppia, & odorata, altra chiamaſi dal gran calice; vna piccola ſenza odore diceſi del Montone; hauemo ancor la verde Autũnale, & vna ritrouaſi col calice ſulferiuo, & ali gialle.

Il Giglio Perſiano non corriſponde in bellezza alla gran Cipolla, da cui naſce, qual raſſomiglia la Cipolla della Corona Imperiale, e però più longa, e non puzza, il fiore è poco pregiato, eccetto che ſe ad alcuni per bizzaria piaceſſe.

Del Narci-ſo.

Il Narciſo fiore, è così detto, perche con l'odore graua il Naſo, che in Latino diceſi Nares, *e ſucceſſiuamente il Capo, ouero perche al Fanciul fauoloſo di queſto nome, fù graue il Capo, chè lo traboccò nel fonte, mentre di ſe ſteſſo inuaghito ſi miraua in quello, ne fà vedere con l'eſperienza mutarſi in mille varietà, perche il doppio in terreno graſſo varia in ſemplice; il collo di Camello doppio in ſito freddo, ò doppo vn'Inuernata fredda, fà il fior ſemplice, mà quando lo produce doppio, auanza di candore la bianca roſa, oltre che odora aſſai. N'hauemo vn'altro doppio primatiuo, detto* Moſchetta, *è tardiuo, e ſemplice; c'è il giallo, & vn' altro; che per eſſer piccioliſſimo, con diminutiuo nome chiamaſſi Narciſino odorato, e primatiuo; ve n'è vno detto di Coſtantinopoli, vn'altro Calcidonico, altri hà il calice bianco, altri giallo; chiamano vn'altro Raguſeo, vno Cornicolato; c'è lo Stellato ſaluatico, il Roſeo maggiore, e minore; Il Narciſo non hà pari, maſſimo ſulferino, candido, doppio, e ſemplice, dell' Iſola Verginia, Narboneſe, Gigliato, Iacobeo, Indico Auinato, e roſſo, detto bella Donna. Sotto il nome di*

Tazet-ta.

Narciſo entra la Tazetta vaghiſſimo fiore, di ſoaue odore; queſta è doppia, e ſemplice, primatiua, e tardiua, bianca, candida d'argento, alta di fuſto, ò baſſa, con fior grande, e piccolo, col calice bianco, ò roſſo, ò giallo, maggiore, minore, e minima; habbiamo la gialla, e ſulferina; mà perche aſſai ſollicita il ſuo arriuo, da neue, e ghiacci molte volte è ruinata, à che prouedeſi col piantarla tardi, ouero in vaſi. Il Narciſo con la Cipolla fà vomitare, tanto mangiato, come beuuto, onde.

Lutea Narciſus mentitus Lilia: bulbo
Cit vomitus; ſtomaco ſæpè comeſus obeſt.

Miſticato con miele s'applica alle rotture con vtile, alle dislocaggioni delle cauichie, e de' piedi, & a' dolori delle gionture, & impiaſtrato con farina di loglio, e miele, tira fuori ogni coſa conficto nella carne.

L'Ornitogalo è detto ancora Giglio Aleſſandrino; da noi chiamaſi Narciſo dal Pater, per hauer vna palottola nel mezo, quaſi vn Pater noſter di Corona.

Il Padre Ferrario quale oltre l'elegante, & erudito modo, con cui inſegna la Coltura de' Fiori, ſi compiace con ſpiritoſi ſcherzi lodandoli, abbellire i ſuoi ſcritti, dice; Che la fama ſtanca venne à riposarſi in vn Giardino, & in ſegno di gratitu-

Trom-ba ſo-riana.

dine, per commodo albergo appreſtatole, ci laſciò Fiore con l'ali, e Tromba à lei ſomigliante, e queſto chiamaſi Tromba Soriana, forſi perche di Soria ne foſſe mandata, è varia ancor'ella, perche la gialla è grande, e piccola, doppia, e pieniſſi-

mà, e con vna tromba, nell'altra longa, e corta, groſſa, e ſottile, bianca, e ſulferina, con tromba gialla, & ali ſulferine, chiamaſi ancora Pſeudo Narciſo; hauemo vn Tromboncino detto Viola gialla, ò Campanello giallo.

Di Tulipani.

La Varietà de' Tulipani è impoſſibile à narrarſi, perche ad accreſcere la di loro varietà concorre non ſolo la natura inſieme con la coltiuatione, mà il Clima, e la Terra, onde il Padre Ferrario in poche parole diſſe, che c'era, chi n'haueua numerato più di ducento varie ſorti, ſi che in queſto fiore la Natura ſcherza con più varietà, che in altro. E qual maggior bizzarra varietà ſi è, che vn'anno faccia vn fiore d'Vn colore, Vn'altro d'Vn'altro, e che poi ritorni à produrre il primo ſuo ordinario, ò poco differente? Accertami Vn Caualier degno di fede, hauer Veduto vender'in Francia la Cipolla d'vn Tulipano turchino cinquanta doble, con queſto patto, che ſe degenerando non riuſciſſe tale, non foſſe in obligo il compratore darcene, che Vinticinque, tutto in riguardo dell'eſſerſi mutato, è della ſperanza di ritornar'al primiero ſtato. Tulipa *è parola Turca, che in lingua Dalmatina ſignifica* Capello, *perche fiorito, e volto alla rouerſcia figura vna ſorte di capello coſtumato colà. Mà per dirne qualche varietà, altri fioriſcono preſto, altri à mezo tẽpo, altri tardi, altri ſono alti, altri nani, altri minuti; Altri di Fiandra, di Perſia, e di Coſtantinopoli; altri bianchi, roſſi, ò gialli, altri bianchi, e roſſi, e macchiati di tutti, ò rigati, ò variati, forſi per darci à conoſcere quanto ben campeggi il candore della Virginità, aſperſo dal roſſor della modeſtia; altri ſono gialli, e roſſi, occhio di Pauone, bombagino, e leonato; altri chiamanſi tele d'oro, ò d'argento, marmorino, e giugiolino, queſti ſono bianchi ſuccidi, roſſo pallido, e giallo di paglia; altri incarnati, verdi, e di color di fior di perſico; alcuni ſono doppij di foglie, ò doppij congiunti, ò d'Vna ſol Cipolla naſcono più fiori, ne Vedemo orlati, macchiati, e fiammati di varij colori, d'vn colore di fuori, e d'altri colori di dẽtro, e queſti chiamano pennacchiati. E per fine del principio della Varietà di queſti, ne chiamano Vno la Gioia, vn'altro Auanza la Gioia, vn'altro è detto bella Donna, dalle quali Vaghezze moſſo quel Poeta, cantò.*

Hauui il vago Tulipa in cui par voglia
Quaſi in gara con l'Arte eſſer natura,
Qual d'vn bel riccio d'or teſſe la foglia,
Ch'à i brocati di Perſia il pregio fura;
Qual tinto d'vna Purpura germoglia,
Che de l'Oſtro d'Arabia il vanto oſcura,
Trapunto ad ago, ò pur con ſpilo inteſto
Drappo non è, che s'appareggi à queſto.

Li Tulipani ſpuntano, creſcono, e fioriſcono quaſi in vn'iſteſſo tempo. Al nuuolo ſi chiudono, al Sole s'aprono, all'Acqua ſi perdono, e ſi come non è regione, che non habbia particolar Varietà de' Tulipani, così il noſtro Campo ne produce Vno di colore ordinario giallo, mà ſingolare nell eſſer' odorato. Moltiplicano i Tulipani col ſeme, e con bulbetti piccoli, che quaſi figli naſcono, congiunti alle Cipolle madri; mà per hauer varietà bella di Tulipani, ſi cõuien ſeminare di quei, che hanno fior bianchiſſimo, quali in capo à cinque, ò ſei anni produranno fiori di

di vaghissima varietà; vogliono aria tepida, e più gli offendono il gran caldo, che il molto freddo; quindi è, che non abborriscono l'ombra, come gli altri bulbi, s'abbassano sotto terra assai, e li di Persia escono caminando sotto terra de' partimenti, e però da alcuni si lastrica sotto vn piede, oue si piantano; è fiore tardi, e serotino, con Narcisi tardiui la seconda volta orna il Giardino.

Curiosa cosa sarebbe il conoscer la Varietà di questi bulbi, vogliam dire Cipollette, fuori di terra senza fiori, e frondi, mà perche più facilmente dalla maestra prattica s'imparano, che dal legger la lor descrittione, li tralascio, rimettendo il Curioso al Padre Ferrario, qual abbondantemente n'hà scritto.

A' soprascritti bulbi in vn quadro del sopranominato horto preparai il luoco da piantarli, facendo prima ne i giorni caniculari vangar per minuto la terra, con diligentissima, e patientissima osseruatione di non lasciarci vna minima radichetta, ò piantarella, ò seme, al possibile, e massime gramigna, perche oltre, che queste danneggiano le Cipolle, non ci douria esser altr'herba che quella, che serue per abbellire; Amano, anzi vogliono tutte le Cipolle aria di leuante, e mezo giorno, eccetto però quelle, delle quali particolarmente s'è detto in contrario; e se da mezo giorno fino à sera fossero ombreggiate, non credo le fosse di nocumento alcuno; L'humidità gli è perniciosa, e però bisogna, che questo terreno naturalmente si scoli, e poi artificiosamente con molto decliuio Verso mezo giorno trasmetti l'acqua; questo da poi compartito in Vanegiole di qualche vaga, e varia figura, ò Architettura, ò alludente alla tua insegna, ò à qualche animale, ò fiore, si circondano di pietre intiere, inteslate, non poste per coltello, in maniera che sopr'auanzino quattro, ò sei dita all'altro piano, che per Vialetto deue seruire, acciò li bulbi stando superiori à quelli, siano più liberi da humidità; Da alcuni questi partimenti si circondano di macigni à posta intagliati, ouero di pietre cotte, à bello studio fabricate; mà il nostro Economo si potrà contentare di circondarli di pietre communi; Li viali eguali, per tenerli liberi da herba si cuoprono di rena gialla ò terreno infruttuoso, mà meglio se gli spande sopra quella cenere misticata con calce, di cui s'è fatto l'acqua sopra insegnata, per far sapone, ò conciar'oliue: Possonsi ancor questi Vialetti lastricar con minuti sassetti di varij colori, e rappresentare con vn rozzo mosaico qualche figura, ò arma, ò animale secondante, & abbellente la figura de' sopradetti partimenti. E se benc l'acqua è nociua, come s'è detto, a' bulbi, tuttauia per bisogno, che s'è per hauerne da inaffiare i Vasi di Naranzi ò Gelsomini, ò altri che si tengono in questo Giardino, saria bene non fosse molto scomoda à chi la deue portare.

Due sono i modi, che s'Vsano per moltiplicare le Cipolle, come già s'è detto, Vno per via di bulbetti, che congiunti alla Cipolla maestra nelle corone delle radiche, da quella scaturiscono: l'altro per via de' fiori, quali poi in seme si conuertono. Se si pongono i bulbi in terra grassa, come, che da quella riceuano molto godimento, senza dubbio attendono al più prossimo modo di moltiplicare i bulbetti, che in fiori, e però sarà bene, che li Giardinieri, quali desiderano fior bello, li pongbino in terra magra, come la sfruttata de gli herbaggi dell'horto, ouero la giallizza de monti, che sia stata per molti anni riposata, acciò tralasciato di moltiplicare

ne'

ne' bulbi, attendano à produrre il fiore bello; quindi è, che ogni due anni si conuenga no cauare per dipartirli da' moltiplici, accrescendone il numero; e perche non li separando attendono ad ingrossare, & aumentare i nuoui figli, tralascino di far fiori; Quest'operatione fassi da i Giardinieri di là dall'Apennino, circa il fine di Giugno, ma da noi si farà ottimamente vn mese più tardi, perochè si come quelli hauendo più presto la Primauera di noi, e successiuamente ancora i fiori, le Cipolle vengono à seccarsi presto nelle foglie; ma da noi à cui giunge più tardi la Primauera, più tardi ancora si seccano le Cipolle, le quali intempestiuamente cauate, tal volta periscono; alzate dunque queste nel cresce della Luna acciochè all'offesa del diueller le radiche, questa influisca con più forza nel ripullularle; si ponghino. come siano state ad asciugarsi in luogo aeroso, non al Sole, in vna stanza oscura, asciutta, e difesa tanto da sorci, quanto da ladri. Li Tulipani secondo si cauano bisognaria ponerli nella cesta, ò stuoia, ò tauola, oue debbano conseruarsi, & iui nel sudetto modo asciutti, senza maneggiarli, ne leuarne i figliuoli, portarli oue si vogliono conseruare, perche spogliandosi di quella loro tonica, sentono patimento, e tal volta diuentano di gesso. Caso, che il cauar le Cipolle se n'offendesse qualche d'vna, subito si ponga in terra, perche ritornarà; la Corona Imperiale, e le fritellarie non vogliono star molto sopra la terra, e però subito cauate, libere da moltiplici, si ripongano sotto terra. E si come è bene, che queste Cipolle si cauino tardi in questi paesi, per la ragione sudetta, così quanto si pianteranno più tardi, tanto sarà meglio, perche se al principio d'Ottobre si pianteranno (come s'vsa altroue) queste col beneficio di qualche buon' aria, ò pioggia tiepida, mandaranno fuori il fiore, quale da ghiacci vien morto, ò coperto di neue marcisce; vero è, che dal tardar ne viene vn'altra difficoltà, che dalle pioggie bagnato il terreno, si rende inhabile al piantamento, ne dalla poca forza del Sole, per la breuità de' giorni, si può sperare il presto asciugamento; A questo si prouede col poner la terra de' partimenti, ò altra al coperto, e quando si vogli piantare, posto nel partimento vn dito di detta terra appianata egualmente, iui si pongono le Cipolle, distante l'vna dall'altra quattro dita, poi con la terra asciutta si cuoprono in maniera, che sopr'auanzi alle Cipolle quattro, ò sei dita, procurando ancora, che sia nella sommità piana eguale, ma con vn poco di decliuio. Costumasi poner le Cipolle misticate, & inconfuso, per hauer per molto tempo varij fiori in tutti li partimenti: pare però che li Tulipani informati della loro singolar bellezza, ogn'altra vicina sdegnino. In fine se pur volessi accrescer questa terra di nutrimento, sourasèminaci letame di legno, che si ritroua ne gli arbori, ben smaltito, ò di pecora ben digesso.

Diuerse de' sudetti sono altre Cipolle pur producenti fiori, perochè queste sono coperte di molte toniche strette vnite, e piccole, à guisa di pigna, ne sono circondate da altra tonica, da queste ne viene il Giglio, in Latino Lilium, *da Greco* Virium, *che significa fiore soaue, bello, e desiderato, quale, ò perche sia nato del latte di Giunone, ò perche sia (secondo Rodigino) che volendo vna Giouine contender con Venere di bianchezza, da lei in questo candidissimo fiore fosse conuertita. Non approuando alcuna delle sudette fauole, dico esser il Giglio poi col suo candore simbolo della Pudicitia; e perciò nelle sacre carte la Sposa à Giglio rasso-*

migliasi, che volse dare à diuedere la primatiua Chiesa, quando l'Angelo annuntiatore di pudica ambasciata figurò, con un Giglio in mano; & i Santi di vita casta si rappresentano col Giglio; E ancora hauuto pe'l tipo della bellezza, per esser'egli bello trà tutti i fiori, ond'è, che li Persiani col nome di Susa, che in lor lingua significa Giglio, chiamorno una lor Città, qual per la bellezza era habitatione Reggia; anzi dicesi ancora il Giglio fiore Regio, perche dimostra superiorità sopra gli altri fiori, mentre s'alza più d'ogn'altro, onde Virgilio: Grandia Lilia quassans. Vuole il Mizaldi, che trà Gigli, e Rose sia molta simpatia in maniera, che posti vicini più odorino.

De' Gigli, per l'uso della Medicina, vendendoli a' Spetiali, se ne caua utile, anzi Rodigino dice, che le molte medicine, quali di questo fiore in Siria, oue n'è gran copia, si faceuano, furono causa, che dal nome di quella regione si cominciassero à chiamar Siropi, qual vocabolo ancor seguita a' nostri tempi. Plinio vuole, che si seminino, e che se i semi si faranno star à molle in feccia di vino nero, che li fiori riusciranno rossi: Da simili bulbi ne viene il Martagon, detto Giglio siluestre, sia bianco, ò leonato, ò rossiccio: Il Rizzo dalla Dama viene ancor'egli da vna simile sì fatta Cipolla. Questa sorte di bulbi non vuole star molto sopra terra, ma l'Autunno auanti germoglino si cauino, si dipartono da' moltiplici, e gli uni, e gli altri si tornino à piantare. La radice del Giglio pesta con songia vecchia di Porco, applicata per tre giorni continoui auanti, che si muoua, tira fuori i calli, che sono longhi, & acuti come chiodi, ouero come cantò il Macro.

Hunc vino coctum tritumq; pedum superadde
Clauis; nec soluas nisi cum lux terra transit.

E fà rinascere i capelli caduti, e questa radice beuuta con vino, è contro i veleni, e ferite de' Scorpioni, e caccia fuori per di sotto il sangue appreso ò auenato; se ne fà olio chiamato Lirino, e se ne distilla acqua, tutto per infinite virtù.

La generatione de' bulbi moltiplica in maniera, che ogni due anni di soli figli si aumenta in triplicato, e quadriplicato numero, sì che con quant' utile si possino vendere, ogn'uno lo può considerare, e che non è frustatorio il coltiuarli.

Li fiori vegnenti di radica sono varij, e mirabili, perche vna radichetta grossa, quanto un grano di faua, produce tre, ò quattro fiori grandi, quanto rose, e da quattro, ò cinque radichette congiunte, non più grosse d'un'ago, scaturisce un fiore grande, quanto vn'ouo, & vna radica di Farnesiana, non più grossa d'un tartuffolo, caccia un'asta alta, quanto una picca, col fiore in cima. La varietà di questi poi consiste in Anemoni, Argemoni, Farnesiana, Giglio, Granatiglia, Lilio, Pan porcino, Peonia, Ranunculi, e Saponaria.

L'Anemone in greco significa fior di vento, perche s'apre allo spirar del vento, ouero perche presto, come il vento suanisce, e si risolue, onde fù detto.

Me male hærentem, & nimia leuitate caducum,
Excutiunt ijdem, qui perstant omnia venti.

E ancora detto fior d'Adone per essersi fauoleggiato, che nascesse dal di lui sangue ucciso dal Cinghiale, & il bianco delle lacrime di Venere piangente la perdita dell'Amante, onde fù cantato.

Flore nites roseo: Veneri ploratus Adonis?
Sanguine te viuit surgere nempe suo.

L'vno, e l'altro ritrouasi semplice, e doppio; dal rosso poi ne viene lo scarlatino, il rossino, l'incarnato, il persechino, il di rosa secca, il rosso vilutato, il rosso del fiocco verde, & il Pauoto. Dal bianco ne viene il lattato, il succido, & il sulferino, & dall'vno, e l'altro si compone lo scritto, ò vogliam dire rigato di rosso, il candido orlato di rosso, il solferino orlato d'incarnato, il bianco succido col fiocco rosino, il di cinque colori, & il di tre colori, di tutte le quali sorti habbiamo il semplice, & il doppio, e con varietà di fiocchi, habbiamo ancora il tutto verde, il pauonazzo, il colombino semplici, e doppij. La di questo fiore radica masticata purga la testa, il fusto, e frondi mischiate con orzata fanno abbondar il latte.

Argemone.

L'Argemone dalla radica non diferisce dall'Anemone, che in color più scuro; hà la foglia più larga dell'Anemone, & vna spetie di questo è quello, che chiamasi Garofalo Turchesco, vn'altra vien detto Fagotto di Francia. Per hauer fiore dall'Argemone bisogna, che la radica sia grossa, per contrario dell'Anemone ogni picciola radica fà fiore; n'habbiamo di molte spetie, e bellezze, c'è il doppio detto massimo, c'è di trè colori pur doppio rosso, bianco, e verde, vno c'è ranciato, e scritto di bianco doppio, rosso doppio, e scritto di bianco, e frà tutti i belli vno, che chiamasi Alter in alter, detto ancor Ermofrodito. Hà virtù l'Argemone trito, & impiastrato di sanar i tagli, e di leuar l'infiaggioni, i fiocchi, e le nuuolette de gli occhi

Coltiuatione delle radiche

Le sopradette sorti di radiche vogliono terra grassa, aria calda, e molto Sole, ancorche non si perdano per il freddo; nella sudetta terra, ridotta in poluere, stato, che siano vintiquattro hore à molle in vino per ingrossarsi, inuolti in vn poco di terra magra, giallizza, sotto tre dita, si piantano i primi giorni d'Ottobre, vicino al plenilunio, con gli occhi, oue deuono cacciar quelli fiori, per diletto delli nostri occhi, volti in alto, distanti l'vno dall'altro sei dita, le radiche ammalate, ò imperfette si pongano in terra magra, acciòche la vicinanza alla putrefattione non se le accresca dal terren grasso; moltiplicano con l'ingrandirsi queste radiche, e cacciar certe ali, le quali nell'atto di cauarle si leuano, ò le radiche si dipartono, oue vedasi, che facilmente si stacchino, e così se n'aumenta il numero, si moltiplicano ancora con semi, che lasciano in vn bottone attaccato al gambicciolo, caduto, che sia il fiore, e massime con semi de' bianchi, de' quali ne vengano varie spetie, e nuoue bizzarie; questo seme al fine de' giorni canicolari, in terra grassa, posta in vn vaso, si sparge, oue copresi della stessa sorte di terra mezo dito, si pongono all'aria, oue possa vn poco il Sole della mattina, e niente il resto del giorno; iui leggiermente s'irrorano con acqua intiepidita dal Sole; nati con destrezza se gli tramezza terra grassa, rincalzandoli, acciò ingrossati mostrino il fiore l'anno auuenire. Le radiche sudette si deuono ogn'anno cauare, come la loro herba sia secca, e questo perche, ancorche sia d'Estate, e che habbiano fatto fiore, con l'arriuo di nuoua humidità tornano à germogliare, e se l'Estate sentissero humido per qualche pioggia, la quale (come auuiene) non seguitasse, queste già cominciando innamorate ad intenerirsi, dal gran calore, & arridezza si marciscono poi. Quindi è, che se dopo, che hauranno fiorito se ne cauarà vna di queste radiche, e si porrà in vn va-

so, inacquata assai farà fiore di nuouo, ma la radica si perderà; cauate queste radiche, in luogo aeroso si lasciano asciugare, & in luogo fresco, non humido si conseruano fino al sudetto tempo di piantarle; qual si voglia delle sudette radiche a' quali si volesse, ò per singolar bellezza, e qualità far vezzi, si possono ponere in vasi, & iui mancandoli l'humore del Cielo, inacquarli, & il vaso l'Inuerno dal freddo si può difendere col tenerlo à coperto.

La Farnesiana, che arrichisce il Giardino di bellezza nel penurioso Autunno de' fiori, piantasi, e nasce in ogni luogo, la sua radica tagliata in fettoline, e cotta tartuffolata, è buona, e chiamasi ancor tartuffolo.

V'n'Iride bianca nasce da radica, & vna verde con certe foglıette negre, detta ancor Ermodatile; ma l'Iride, che viene da Cipolla, chiamasi bulbosa à differenza di queste.

Giglio giallo.

Il Giglio dorato veniente da radica, è il costumato, per insegna reale de' Regi Christianissimi, qual vogliono gli venisse dal Cielo col rimedio delle Scrofole; orna ancor la sommità de' scettri reali, onde da Plinio degnamente dopo la Rosa gli è dato trà fiori il primo loco.

Giglio morello

Da radica odorata nasce il Giglio, e questo è il morello; e la radica per nome proprio chiamasi Ireos, qual fatto in poluere, e sparsa frà panni, da tarme gli preserua, e raschiando vn poco di poluere di questa radica in vn fiasco di vino, gli porge gratissimo odore di viola mamola, ouero poste alcune di queste radiche nella botte, mentre il vino ci bolle, fà lo stesso effetto.

La Granatilia radica portata dall' Indiche piaggie, oue serue per siepe, è chiamato fiore della Passione, perche produce.

Fiore, anzi Libro, oue Giesù trafitto,
Con strane note il suo martirio hà scritto.
Chi vide mai, che in prato alcun fiorisce
Primauera di spine, e lance, e chiodi,
E che trà mostri al Redentor rubelli
Pullulasser con fiori i suoi flagelli.

Coltiuatione della Granatiglia.

La qual Poetica descrittione basterà per dire in poco, quanto mai à bastanza si potria dire della pietà fino della terra; Conseruasi questa radica, vsata a' caldi, dall'ingiuria del freddo in vaso nascosto, in stanza tiepida, oue in ogni modo perde i rami, che l' antecedente anno hà prodotto, ma a' primi caldi, pullulante di moltiplici, e di radiche, è di nuoui rami, s' arampica sopra canna, ò altro ramo, che li sia preparato, e posta à gran Sole, con l'inacquamento dogni sera, si procacia quel fiore, che mai s'apre, se non nella calda, e meridional hora; le radiche nuouamente moltiplicate si dipartono, & in altro vaso si pongono, viuono ancora in terra l'Inuerno, con questa diligenza, che siano in sito caldo, volto verso mezo giorno, e che al principio dell'Inuerno se gli amonti vn palmo di terra sopra, qual la Primauera si leui.

De' Lilij.

E' radica il Lilio quasi gramigna, nemica del caldo, ama luoghi ombrosi, desideroso d'allargarsi và serpendo sotto terra; si racchiude ne' vasi, ò cō pietre ne' partimenti si serra, acciò tralasciato d'allungarsi, attenda à mandar fuora più fiori candi-

didissimi, e di soauissimo odore; non teme il freddo, mà solo viene soffocato dall'herbe, quando con poca diligenza non siano diuelte, se ne leua da luogo à luogo tal volta i mucchi di queste radiche, per ornarne altre parti, qual offesa è subito riempita l'anno auuenire da questi serpeggianti; Hauemo oltre il bianco, l'incarnato, ouero aurato, & il Lilio con valle è vna spetie di questo.

La Peonia da Peone Medico, qual medicò Plutone ferito da Ercole con questa pianta, secondo Omero, onde fù cantato.

Pæonis auctoris retinent memorabile nomen,
Cui radix morbo certa medela sacro.

E ancora detta rosa de' monti, da vn grume di radiche quasi Salcizze vnite ne viene; queste espongono moltitudine di più gran fiori, che sotto il suo dominio habbia Flora, quali per ordinario sono tinti d'vn color rosso tanto viuo, che abbaglia la vista; Habbiamo l'incarnata, quale, come stà assai fiorita, scolorendo, ò impallidendo, par vogli esser bianca; c'è ancor la semplice bianca, e rossa; moltiplicasi col dipartir il cespuglio delle sopradette intricate radiche, che si deue fare ogni tre anni il Nouembre, e farassi assai comodamente, col lauar, e dimenar molto in acqua, acciò restino libere da terra, ò da altra radica, che impedisca il veder i suoi viluppi; deuesi questo far con auuertenza, volendo fiori, che molte di queste radiche restino vnite insieme, per che le poche non caccian fiori, alligna per tutto, ma in terreno grasso; oue non possa molto il Sole, pare che prosperi assai. Scriue Galeno, che hà esperimentato, che questa radica portata al collo da Fanciulli, li hà liberati dal mal caduco, onde alcuni forato, & infilato il suo seme à guisa di coralli, lo fanno portar al collo a' putti, per liberarli da quel male; certa cosa è, che questo seme pelato, e fatto in poluere, e beuuto in vino, fà ritornar la fauella perduta.

Il Pan porcino così detto, per esser pasto desiderato da Porci, chiamasi ancora Ciclamino, per hauere la radice rotonda, perche in Greco Cyclamen vuol dire rotondo; E tanto frequente sù questi nostri colli, che per Giardini d'altre regioni sarà à proposito, tuttauia il doppio, & odorato hò veduto bellissimo nel Giardinetto, che con singolar industria abbellisce D. Luca Bonfiglioli, pratichissimo coltiuatore di più vaghi fiori, che si ritrouano. La radica del Pan porcino beuesi nel vino contro tutti i veleni; fatta star nel vino vbbriaca; fatta in forma di supposta, & applicata, fà andar del corpo; La decottione è buona per le buganze, e massime se incauata la radice, & empita d'oglio, e cera, quella si faranno cuocere sù le bragie, & vngerle con esse due, ò trè goccie; Col sugo di questa radica beuuto, fanno venire i suoi tempi alle Donne; Hà la foglia virtù di leuare le macchie dalla faccia, che dimostra nell'hauere le foglie macchiate.

De' Ranunculi.

Il Ranuncolo ricerca la stessa coltura, e sito detto de gli Anemoni, e caso conuenisse ingrassarlo, l'humano lettame ben fracido all'vno, e l'altro è più à proposito, che qual si voglia altro; si può differentiare da gli Anemoni, col piantarlo più per tempo, e dentro à vasi, e questo sì per poterlo riponere il Verno, quai teme, sì perche in terra vicino all'altre piante gl'è di nocumento; il suo fiore, che in grãdezza supera l'aspettatione dalla radica onde ne viene, è di color giugiolino, e tal

volta alza vn fiore sopra l'altro, che lo rende di vaghezza straordinaria; c'è ancora vn Ranuncolo doppio di color giallo, la cui herba è simile alla Ruta, qual pur viene da radica; ve n'è vno sulferino semplice, e doppio, vn rosso semplice, e doppio, & vno scritto, vn bianco, che viene di pianta, & vn verde. Moltiplica il Ranuncolo di seme, e con varietà, ma più presto con altre radichette, che produce vicino all'altre già dette; può essere, che venghi così chiamato, perche questa radichetta hà similitudine col piede della Rana, il che mi conferma il modo, che si nomina in Greco, Vatros*, che pur suona Rana, e secondo Plinio, hà virtù caustica. Ma sono tante le spetie de' Ranuncoli da semplicisti descritte con tante virtù, che saria troppo longo il raccontarle, basterà il recitare, quanto di questa pianta fù detto.*

Perpetuo nocet haud: sternutamenta mouere,
Fert animus? voti, desine, compos eris.

La radica della Saponaria maneggiata nell'acqua, fà schiuma à guisa di Sapone, quindi è, che viene così nomata; questa posta vna volta in vn Giardino, serpendo sotto terra, senza fatica di Coltiuatore, lo empie tutto di sua prole, e però vicino a' partimenti, de' fiori non si pone; vero è, che nella scarsezza de' fiori l'Estate tiene l'Horto opulente d'vn fiore, non sò se di mal odore, ò puzzo, questo rassomiglia il Garofalo di color di carne, parlando però della doppia, perche la semplice nascendo da sè nelle ripe de' fossi, non è per Giardini. Fù detta dagli Antichi Lanaria*, perche col sugo della radice leuauano ogni macchia da' panni di lana; noi con la decottione lauiamo, e saniamo la rogna; questa radica posta nel naso fà stranutare, e masticata fà sputare; è pianta perpetua, non teme ne gelo, ne caldo, onde fù detto di questa.*

Longa tenaxq; mihi vita est: æstumq; geluq;
Haud curo: teneris serta de pulchra comis.

*La generatione de' fiori, quali mediante i semi se ne vengono ad ornare il Giardino in due stagioni, succede ottimamente, perche si seminano anco l'Autunno quelli, che non temono il freddo. Li * Barcori, detto Papauero Eratico, poco dianzi venuto di Francia, abbondantissimo di varie mutationi nel fiorire. La Consolida regale detta Delfino, ò Spron di Caualiero, ò fior d'Vccellino semplice, e doppia in spica, ò à mazzetti, bianca, ò cinericia, ò turchina, ò incarnata, il cui fiore seccato all'ombra, senza perder colore, rappresenta sù le tauole ancor d'Inuerno la Primauera, ed è tanta la varietà di questo fiore, che quello, che è bianco quest'anno, varia tal volta, ò in turchino, ò in incarnato, e questi scambieuolmente in bianchi si mutano, e tal volta quelli, che vn'anno sono doppij, faranno fior semplice due, ò tre anni, e poi ritornano ad esser doppij; ne si creda quel Giardiniero col seminarli à Luna crescente, ò mancante, ò col trapiantarli innanzi Inuerno, ò di Primauera farli esser doppij, che in questo piglia errore. La Nigella cretica, à differenza di quella, che per altro nome chiamasi bizarro, ò barboncino, e li * Papaueri varij ogn'anno di colore, e di duplicità.*

L'altre sorti di seme, che la Primauera si pongono, sono gli Amaranti, altrimente detta Gelosia, ò Sementina di Spagna, & vna spetie d'Amaranto sono li

fiori

fiori di veluto, e li Flagelli; questi con vso antico secchi si saluano per far corone il Verno, e per fanciulli morti, riferendo Filostrato, che i Tessali coronorno il sepolcro d'Achille con Amaranto. * L'Ambroboglio, detto fiore del gran Signore, questo seminato tardi, acciò non faccia fiore il prim'anno, e conseruato con diligenza il Verno; a' primi caldi poi, con più bel fiore, e più odorato apparisce di quelli, che à Primauera si seminano, e fioriscono il prim'anno. L'Astremonio bianco, e pauonazzo, semplice, e doppio, detto Dattura. La Balsemina Arboracense, ò quella detta Caranzo. Il Basilico di tante varie sorti, che n'hauemo fin'il nero. Il Bom* bace, che oltre il fiore somministra cotone per il calamaio. Il* Camoclito, che si fà nascer con difficoltà inacquato al Sol grande, tenendolo coperto con capecchia, ò paglia. Il fior della notte torchino, il fior del giorno morello, tutti due arampicati, & ornanti ogni gelosia. Il * Girasole, la cui midolla serue in luogo di stupino per far lume, posto in oglio. Le merauiglie di Spagna, quali dalle tante varietà hanno il nome. Il Nasturcio Indico, delicia de i Giardini pensili. Il Pomo d'oro, e la Rosa d'India, detta ancor fior Africano, meglio si chiamaria funesto fiore. La Scabiosa tamburina, quale è più riguardeuole nel globo, oue racchiude il seme, ch'è nel fiore. Et il Talaspo di color rosso, ò persichino. De' sudetti fiori quelli, che sono accompagnati con simil * segno, trapiantandoli si seccano, l'altre fanno più bel fiore traportate, e per pratticarli si può seminar questi in vasi, oue con l'inacquamento si sollecita il lor nascere; dapoi nel luogo destinato si traportano; La terra per tutti i sudetti fiori deue esser grassa, e buona, e ridotta in poluere, il sito pare sia dalla maggior parte desiderato ombroso, vero è, che il Camoclito, l'Ambroboglio, & il Bombace vogliono gran caldo, con molt'acqua, e si pongono à nascere più tardi dell'altre semenze, cioè del Mese di Maggio.

Della Viola.

Resta à dir della Viola così detta, quasi Vitula, perche si fauoleggia, che fosse fatta nascere per pasto d'vna Fanciulla conuertita in Giuuenca; quindi è, che i Greci col nome della Putta, Ion la chiamano, questa non solo seminasi ogni Mese, eccetto il Verno, ma se ne ritroua tante varie sorti, quãte mai alcun Pittore ne possa inuentare; ne hò hauuto vna verde mandatami da Camerino bruttissima, la quale il giorno puzza, la notte odoratissima; la gialla di due sorti, grande, e piccola odora assai, non teme molto il freddo, e massime la piccola, che si mantiene sopra i tetti, e sopra i muri; li fiori di queste stati infusi in oglio al Sole, oltre il participarli l'odore, le porgono virtù medicinale, come disse Emilio Macro.

Gialla.

Ex violis oleum, sicut de flore rosarum
Conficiunt, multis quod dicunt vtile causis,
Lumbricos necat infusum, bibitum, vel inunctum,
Et capitis furfur oleo depellitur isto.

Bianca.

Le altre, e massime l'odoratissima bianca, se non sono conseruate l'Inuerno con diligenza, ò periscono per il freddo, ò per star racchiuse, facendo le foglie bianche s'annichilano, si che la custodia di queste si può lasciar à Donne, ò à Monachi sfacendati. Di tutte le spetie se ne vedono delle doppie, quale è tanto vago fiore, quanto è diffìcil conseruarlo, perche oltre l'esser sottoposto a' sopradetti pericoli del Verno, non facendo seme, con difficoltà l'Huomo se ne mantiene proueduto.

Molte

Molte cose s'insegnano per hauer le doppie; c'è chi dice, che il poner trè, ò quattro di questi semi à nascere, congiunti in vn grano di pisello bucato, e cotto, acciò non germogli, che ne sia per nascer la Viola doppia; alcuni inseriscono le radiche di due piante spaccate vna nell'altra, & à quel modo le fanno doppie; altri senza spaccar le radiche quelle auuiticchiano insieme, e ligate con vn pezzo di cencio, acciò s'infracidi presto, le procacciano doppie; ritrouasi chi, e con ottimo conseglio piantata vna Viola semplice, nata di poco vicino alla doppia, e seminati dapoi i semi di questa, ne arricchiscono di qualche pianta doppia, e questo li succederà meglio, quando auuertendo à quel fior di questa semplice, che habbia congiunto vna foglietta piccola, questo, leuatone tutti gli altri fiori, si lasci far seme, qual seminato auanti li plenilunij di Marzo, ò di Settembre, produranno li fiori per lo più doppij, e se il seme sarà di Viola bianca lattata, il fiore, o sarà simile, ò degenerarà in mill'altre vaghe varietà; Mà più sicuro modo per moltiplicar le Viole doppie si è, il leuar i rami dalle stesse doppie, e quelle piantar in vasi, ò l'Autunno, ò la Primauera, auuertendo se di Primauera, quando alzandosi mostrino voler far fiore, se gli leuino i bottoncini, acciò attendino à radicare, non à fiorire, e dapoi seccarsi; e se bene queste Viole doppie, ben custodite, e che non fanno seme, e sopra la radica durano quattro ò cinque anni, si douriano quasi porre trà susseguenti fiori, quali perche durano assai in terra, e moltiplicano con l'aggrandirsi di cespuglio (ancorche alcuni si seminano) chiamaremo perpetui; tuttauia, perche deriuando le Viole semplici da seme, e perdendosi per freddi, in mezo all'vno, & all'altro discorso le hò posto. Se con patienza si seguitarà à legger più oltre, ritrouarassi spetie di Viole, quali senza seme moltiplicano, e sono perenni, quali trà fiori di simil qualità, con ordine alfabetico le hò disposte, e per adesso di queste diciamo.

Cur Violas mittis? nempe vt violentius vrar:
Heu violor Violis, ò violenta tuis.

Ottima prouisione per chi hà gusto di fiori, credo sia il prouedersi di quelle piante, le quali senza l'impizzo d'hauerli à seminare ogn'anno, e trapiantarle, vna sol volta, che siano poste in terra grassa, ben lauorata, & all'ombra per lo più, basta per rallegrare, ò col fiore, ò con l'herba odorifera, e ricreare il tuo Giardino, e chiamanosi herbe perenni; vero è, che ogni tre, ò quattr'anni sarà necessitato diuellerne i moltiplici, e farsene più copioso; ò venderli, ò donarli; bisognarà ancora tenerle libere da ogni altr'herba, e col sarchiello rimouerci vn poco la terra vicino al caspo. La prima di queste si è l'Acquilina, detta Amor perfetto, semplice di poco conto, doppia di varij, & infiniti colori, tanto ben tinta, che non inuidia alla varietà delle Marauiglie di Spagna. L'Arca Angelica, l'Asfolu Regia, il Belis, ò vogliam dire Margaritino doppio, sia l'ordinario, ò di color rosso acceso, ò il prolifero, cioè, che attorno il fiore produce vna prole d'altri Margaritini; La Calta Palustre, che vuol viuer all'ombra, e nel fango, perciò si tiene in vasi chiusi di sotto, e che non scolino l'acqua il cui sugo, ouero acqua distillata col fiore acuisce la vista, leua da gli occhi ogni sfiammaggione. La Canna d'India di fior rosso, e giallo. Il Digitale Tornatile, bianco, rosso, & incarnato, detto Aralda, col motto ogni piaga salda vsato in sugo, ò in poluere. Il Dittamo bianco, rosso, e vermiglio,

gliato. Il Dittamo di Candia ou rar'herba, della qual cantò Virgilio.

Herba alle fiere capre nota quando
Percosse son da veloci saette.

L'Erichsio di Candia, l'Elebore dalla rosa bianca, l'Edissero clipeato. La Frassinella, il fiore Eterno, che non lascia il Giardino sterile di fiore, ancor d'Inuerno. Il Giglio Faraon riguardeuole nella bruttezza, il Granatino doppio. L'Isoppo herba odoratissima, necessaria nel principio della consecratione d'vna Chiesa, moltiplica di ramo piantato in terra grassa, non teme gelo, e s'appiglia per tutto, del qual la Scuola Salernitana.

L'Isopo purga il petto dalla flemma
Congiunto al mele purgh'anch'il polmone,
E soaue color dona alla faccia.

La Lichne, ouer Giottone, di fior rosso doppio, e semplice bianco, le cui foglie secche vsauano gli Antichi in luogo di bombace filato nelle lucerne, e perciò è chiamata Lichnis, che in Greco suona Lume. La Lattuca Agreste, primatiua, di fior doppio, odorata, ò à mazzetti, ò fiore sopra fiore. I Maluoni semplici, e doppij, bianchi, rossi, incarnati, e rossini. La Matricaria. L'Ocmastro bianco, e rosso, semplice, e doppio. L'Oculus Christi detto Armerio. La Piramidale honor de i Giardini l'Autunno. La Pelosella Alpina, la Prouenca, qual per star sempre verde è detta lauro terrestre, semplice, e doppia. Il Ranucolo bianco perpetuo. La Scabiosa Velutina d'or di zibetto, la scolorita, la prolifera, la bianca, e l'incarnata, la cinericia saluatica, e la minima da far scope, tutte mediante la decottione atte à guarir la rogna, e perciò scabiose; La Scarlatea semplice, e doppia, detta ancora Lichne Costantinopolitana bianca, e rossa; Il Serpillo atto à far'odorata salsa. Il Timo grato all'Api; Il Talaspo bianco perpetuo; il Trachelio Americano, detto pianta Cardinale; la Trinità semplice di varij colori, e doppia, atta à sanar le rotture intestinali, se la poluere si piglierà per molte mattine mezo cocchiaro in vino brusco. La Viola Mariana detta Spagnuola, ò Matronale bianca, e pauonazza; la Viola di Teofrasto, che viene di bulbetto annuntiante col suo candidissimo fiore la Primauera; la Viola Maluezza, e la Viola Mamola detta zoppa, semplice, e doppia, questa tal volta il prim'anno ch'è traportata fà fior semplice, questa è la Viola purpurea, tanto celebre, vale di questa l'herba per impiastrar nel sedere, e far rientrar'il budello vscito, de'fiori si fà conserua di zucchero nel modo detto di sopra; se ne fanno ancora varij sirop, e succhi, tutti per hauerne le virtù di questa pianta, che sono rinfrescare, corroborar'il capo, vtile all'infiammaggioni, & al mal caduco, è grata à gli occhi onde fù cantato.

Flos oculis gratus Violæ, quem purpura vestit:
Quem se purpureo vere remittit humus.

Mà sarà bene, che questo fiorito discorso sia terminato col Rè de' fiori, il Garofalo, e sì come hà il nome dal più odorato aromato, che sia, così meritamente trà fiori se gli assegna il primo luogo, resiste ancor più, e si mantiene in bellezza più d'ogn'altro fiore, e quella delicata Musa del Caualier Marino, di tal dignità l'honora nella sua Sampogna.

Del Garofalo.

E dal-

E dalla plebe d'altri fior lontano,
Baldanzoso risorge il Rè de'fiori,
Della Rosa Reina emulo altero
L'infiammato garofalo, e gentile.

Questo fiore non era noto à gli Antichi, quando non volessimo dire, che fosse la Cantabrica ritrouata al tempo d'Augusto da Popoli Spagnuoli di tal nome, fondati sopra la descrittione di Plinio, cioè, che questa sia vn'herba minuta à guisa di gionco, alta due piedi, con molti nodi, trà' quali caccia fiori à guisa di canestrelli, con semi minuti. Due giorni auanti il Plenilunio di Settembre, ò di Marzo seminasi Garofalo, e massime il bianco, come quello, che è più atto à trasmutarsi in altri colori, & il seme vuol'esser conseruato sempre nella sua guscia, ò borsa, oue è nato; s'inacquino poi, caso non pioua, e si coprino, acciò dal Sole in nascendo non siano distrutti; se riescono spessi, si diradino col cauarne parte, e trapiantarli altroue; mostrato che hauranno il fior doppio (poiche li semplici si gettano) quello stesso susseguente Autunno si diuellino le talle, e si piantino altroue, oue sempre saranno doppij, mà se non si muouono, variano tal volta in semplici, e perche abbondano tal volta in fiori in maniera, che col fiore si secca la pianta, è bene questi impoueriti di bottoni la Primauera, lasciarcene due, ò trè soli per ciascheduna pianta; altri piantano il seme de' bianchi, e de' rossi mislicato, racchiuso in vna pena d'oca, & à questo modo ne cauano Garofali di due colori detti scritti. Con altro più breue modo, mediante i rampolli, ò talle, si moltiplicano li Garofali, questi senza radica schiantati dal ceppo vecchio, si piantano per ordinario l'Autunno, se bene d'ogni tempo piantati s'appigliano, pur che se gli faccia sentir stagione Autunnale, e col tenerli all'ombra, anzi ne' gran caldi coperti, & inacquati continuamente col stilicidio, tanto radicano; questo stilicidio, ò modo d'inacquare fassi con vn vaso di pietra cotta, qual'habbia vn picciol foro nella parte inferiore, non nel fondo, e quello malamente con vn poco di straccio, ò feltro, ò paglia si chiude in maniera, che l'acqua à goccia, à goccia ne cada, e quanto più tarda vna goccia dall'altra à cadere, tanto fà meglio effetto, perche basta, che somministri tanta humidità alla pianta sopra la quale deue stillare, quanto dal Sole di punto in punto è consumata, ò asciutta, e questo chiamasi stilicidio, per intelligenza, oue si nominarà per l'auuenire. Nel piantar queste talle de' Garofali, bisogna auuertire, che la terra stia assai vnita à quella parte, che và sotterra, anzi è bene à circondarle con vn lotto di terra creta bagnata, grosso quanto vn dito, e che stia altrettanto sotto terra; non è bene quell' abuso di ponerci loglio, orzo, ò grano à canto, perche oltre non fà radicar'il Garofalo, come è l'opinione, nel leuarli poi questi grani, nati che siano, si rimoue il terreno vicino alla pianta con danno, e forsi perdita, ne meno gioua torcer quella parte della talla, che và in terra, mà con picciol'offesa dell' vnghia se gli pica la scorza; la terra per Garofali vuole grassa, non ingrassata, è buono il terriccio ben smaltito, e riposato, ò terra sfruttata de' Meloni, ò Zucche dell' anno antecedente; e perche tutta la terra rimossa riunendosi cala, e lascia scoperto parte della pianta, questa in tal caso si deue rincalzare con grasso di legno marzo, qual si ritroua ne gli arbori, perche bagnato dall'acqua, è por-

Coltiuatione.

Stilicidia.

è portato per la ſua minutezza giù dietro il gambo del Garofalo, qual'effetto biſognaria ſeguiſſe in ogni terreno, oue ſi piantino Garofali; L'aria vuol'eſſer calda, per commun'opinione, fuor che nel primo meſe del lor piantamento, e però ſi pongono in luoghi ſoluti, io però all'ombra in terra, volti à Tramontana ancora gli hò conſeruati belliſſimi; amano ſtraordinariamente il monte, e però alle fineſtre nell'orride montagne ſi veggono belliſſimi piantati in vaſi, e perche la terra de' vaſi è ſempre aſſai ſolleuata, per il poco tempo, che hà ordinariamente d'vnirſi, e però nel preparare i vaſi per Garofali ò biſognaria anticipar'vn'anno, ò ſtringerla, e calcarcela aſſai. Intorno à queſto fiore Franceſco Ferrari già ſcherzò con queſti verſi.

D'ogni più nobil fiore,
O Prencipe odoroſo,
Che'l purpureo colore
Hai per manto viſtoſo,
A cui la ſorte dona,
Che di te ſteſſo ſij ſcettro, e corona.
O penello fiorito
Il cui vago cinabro
Con color non mentito
A Primauera il labro
Dipinge, e rende il fiato
Soaue, col tuo balſamo odorato.
Garofano gentile
Del cui bello ſi vanta
Non ſolo il verde Aprile,
Che le campagne ammanta;
Mà veſte la ſua foglia
Il Meſe ancor, ch'ogn'altro fior diſpoglia.
Tù de gli amanti il foco
Ne le ſembianze porti,
Quaſi fatto per gioco
Il Cupido de gli horti,
Di cui ſon penne, e ſtrali
Le tue foglie odorifere, e vitali.
Anzi ſon brace ardenti
Le tue foglie viuaci,
Ch'à i fiati crudi, e algenti
Più s'accendon qual faci;
Il cui feroce caldo
Dell'Inuerno al rigor ſol può ſtar ſaldo.

Il ſangue di Bue nel fondo del vaſo, coperto di terra, acciò la radica non lo tocchi, preſto gli fà venir belli, ſi come l'inacquarli con acqua, oue ſia ſtemperato colombina. Li groſſi che di natura crepano, con filo auanti fioriſchino, ſi legano, poi col coltello tagliaſi la bucia di ſopra in più luoghi, & in quelle offeſe allargatoſi, aprono vn belliſſimo fiore; ſe gli leua ancora la quantità de' bottoni, che prepara, acciò ingroſſino li pochi, ſe gli laſciano. Li primi rampolli, ò talle, che cacciano, tal volta ſe gli leuano, acciò li ſecondi venghino à fiorire l'Autunno, & ancor l'Inuerno; raccolti i fiori ſi taglia il longo gambo fin'al prim'occhio verde; Le varie ſorti di queſti ſono roſſi, chiari, e ſcuri, bianchi lattati, macchiati di roſſo, detti ſcritti, di color di carne, pur ancor loro macchiati di roſſo, ò vogliam dire ſcritti, incarnatini, e morelli, alcuni ne hanno hauuto de' ranzati, alcuni dicono d'hauerne hauuto de' turchini, inſeriti sù radica di Cicorea; non ſono in obligo à credere in queſto quello non vedo, hò ben ſaputo, che vno bagnaua vn Garofalo bianco in tinta turchina tepida, poi leuatolo preſto, & aſciutto, vendeua tutto il vaſo gran prezzo, con la credenza deſideroſa d'hauer piante di Garofali turchini, e nello ſteſſo modo ſi fà verde; di tutte le ſpetie ce ne ſono de' doppij, e de' ſemplici, mà trà tutti i belli quelli, che ne manda il noſtr'Alpe ſono belliſſimi, queſti in mezo al groſſo, e largo fiore alzano, & aprono vn'altro più picciolo Garofalo, e di que-

di questa spetie n'hauemo de'rossi, e de scritti, vero è, che non bisogna lasciarci più, che due bottoni per pianta, qual'ancor l'Inuerno s'aiuta con la sopradetta acqua ingrassata. Fassi conserua col fiore di Garofalo al modo detto della Betonica, e fassi l'aceto, e l'oglio garofalati, mediante l'infusione al Sole, che tutto serue per far riuenir li tramortiti, e difendersi dalla peste, e per sanarla ancora; La radice de'saluatichi beuuta al peso di trè dramme con vino, sana li morduti da vipere, il che vogliono, che denoti quelle picciole fila rassomiglianti alla lingua del serpe, che hà questo fiore nel mezo; mà il sugo cauato dalla pianta de'saluatichi, beuuto al peso di quattro oncie, sana con più efficacia le sudette infirmità, e per corroborar'il capo, come fù detto.

Qoæ Cariophylli iucundum spirat odorem,
Sola potest cerebrum fortificare meum.

Dalle sudette nostre Alpi ne viene vna pianta di poca vita ridotta in piano, detta Ocimaide moscoso, qual con l herba auitichiata, quasi tapeto, copre ben trè braccia di terreno, mà tramezata da certi fioretti rossi, compartiti con egual distanza, quali rendono di singolare, e straordinaria bellezza; e chi volesse narrare, quante varie vaghezze produca natura, quanti scherzi, quante bellezze, quanti ornamenti componga mediante i fiori sarebbe cosa troppo lontana dal mio talento, e dal mio fine; sarammi lecito per hora recitar'in lode di queste varietà, quanto già delicatamente fù cantato.

Qual di splendor sanguigno, e qual d'oscuro
Tingonsi i fiori in quelle piaggie, e in queste,
Qual di fin or, e qual di latte puro,
Qual di dolci ferugini si veste.
Par, che per vincer l'arte, habbia natura
Applicato ogni studio alla pittura.

Vso delle corone di fiori.

L'Vso de i fiori cominciò à pratticarsi in ghirlande, e ne fù causa Amore, però che essendo innamorato Pausano Pittore di Gliceria Donna habitante in Sicione Città di Grecia, alle Corone, che di frondi verdi per suo essercitio ella tesseua (da vendere a'conduttori de' Cori di Danzatori, da' quali poscia fù chiamata Corona, non essendo lecito, che à questi il portarla) cominciò ad aggiungerci odori, e colori di fiori, il che di Pausano gradito, si sferzò anch'egli nelle sue pitture imitare, & ella gareggiante con l'amato ad industriarsi con nuoui fiori, & intrecciamenti di quelli à prepararglìene nuouo oggetto. Da quei rigorosi Romani fù però questa sorte di ghirlanda, giudicata atta solo per ornar li Dei, perloche essendo vn giorno Fuluio Argentario vscito di sotto la sua Pergola con vna corona di Rose in capo, & andato in Senato, fù per autorità di quello carcerato, oue stette sino al fine della prima guerra Cartaginese. Mà dapoi quei Senatori fatti più amoreuoli, al gran Scipione per singolar'honore la corona de i fiori fù concesso. L'vso poi del portar'i fiori in mano, venne pur da gli Amanti, quali col portar cosa, che ordinariamente tira gli occhi à riguardare, pretendono attrahere lo sguardo dell'Amata. Non si creda alcuno, che li fiori de' quali non hò scritto, mi si siano scordati, mà quei Colchici, ò Gladioli, ò Orchi, e tanti altri, de' quali il Campo

Bolognese naturalmente abbonda, hò giudicato con gli altri di non molto conto, poco degni della sontuosità alla quale è giunta la magnificenza de' moderni Giardini; hò tralasciato ancor'à bello studio di nomare quei Narcisi sferici, gigliati, vermigli, e scagliati, con l'Argemone detto Alter in Alter, perche la spesa parmi indegna d'vn moderato Economo, pensando, che col tempo siano per venire à sufficiente prezzo. Sonomi ancor contentato di nomare le poche piante de' fiori, quali hò descritti, parendomi che quelle siano bastanti con l'herbe medicinali, e con le comestibili, nell' antecedente Libro dette, per ornar' il quadro de' semplici nel tuo Horto, all'ombra posto; se più ne desideri, il Dioscoride, il Clusio, il Mattioli ti sodisfaranno. Hauerei ancor potuto essere più diligente nel mostrar' il modo di coltiuarle, mà vorrei più tosto, che al nostro Economo il Giardino seruisse per ricrearsi nelle fatiche del Campo, che tralasciando l'operare in quello, tutto s'occupasse nel Giardino; oltre à ciò stimo ancor souerchie molte diligenze mentouate da altri, e però le tralascio, come per essempio. Se la terra lauorata l'Agosto, al primo arriuo delle pioggie Autunnali si fà cenere, à che ordinar, che si vagli? Se li Tulipani ponerai poco più sotto terra dell'altre Cipolle, li difenderai dall'ardor del Sole qual temono, à che insegnare il coprirli di terra, e poi scoprirli? E mentre conosco, che vn'operatione riesce in vna regione più temperata, e nella nostra qual'hò prouato succedere in contrario, à che effetto il perditempo di scriuerla; Quel mutar poi colori a' fiori, lasciolo a' Pittori; quel modo di comporre mazzi di fiori in vaghe maniere senza insegnarlo, pur troppo le nostre Donne lo fanno fare, e quel voler, che vn bulbo, ò vna radica faccia fiore prima, ò dopo il suo natural tempo, il più delle volte succede con la perdita della stessa radica, ò bulbo, e però non slontanandomi dalla desiderata breuità, lascierò à più otiosa penna, & à più scioperato Agricoltore l'esserne più abbondante, perche sentomi sollecitare alla coltiuatione d'arbusti, & arbori di mezana altezza, quali così con fiori, come con frutti, ò perpetua verdura abbelliscono l'horto, & arricchiscono il Padrone.

De gli Arbusti. L'Accacia.

L'Accacia è vn'arbusto, che viene da seme, dura molti anni in regione temperata, mà da noi con gran fatica si salua il Verno, produce vn fiore, che tira al giallo, di grato odore, e bella vaghezza; Non credo, che quest'arbusto qual da poco tempo in quà si lascia vedere ne' nostri horti, sia quello de gli Antichi, perche lo vedo di varia forma sì nelle frondi, come nel fiore, quelle figurandole larghe, e questi descriuendoli rossi, perche la nostra Accacia fà le frondi minutissime, & i fiori gialli odoratissimi, con che assai corroborano il capo.

Agno Casto. Virtù.

L'Agno Casto Vitice detto, malamente trà gli Arbusti si trattiene, mà perche solo con fiori diletta, mentre ancora sono quasi inuolto ne' fiori, trà questi l'hò posto; hà moltissime virtù, frà l'altre singolare è il reprimere gli ardori Venerei, e però presso gli Atteniesi quelle Donne, che seruauano castità, dormiuano sopra coltre piene di frondi di questo Arbusto. Dicono, che se i Viandanti ne portaranno vn ramo in mano, non si scorticaranno le coscie, ò altri luoghi per la fatica del caminare, le frondi sparse per casa scacciano i serpi, & impiastrate con butiro, e con foglie di Vite, applicate risoluono l'enfiagioni de' testicoli, produce grapoli di

fiori bianchi purpureggianti, & odoriferi, ama sito caldo, e vicino à fiumi, dà noi viue nelle Corti circondate da Casamenti, fà seme, qual, ò non nasce, ò tarda ad alzarsi assaissimo, meglio propaginati se gli procacciano radichette, e poi altroue si trasporta, mà ottimamente vn ramo giouine di questo, de' quali attorno il piede molti naturalmente pullulano, si fà radicare posto in vn pignattino, fatto à posta; Questo modo di propaginare col porre i rami in vn vaso di creta con terra, è commune à molte piante, & arbori, e però quì lo descriuerò, acciò questo serua per tutti. Sarà dunque il vaso, ò vogliam dire (come s'vsa communemente) il pignattino alto vn palmo, largo in bocca quattro dita, e nella sua capacità sei, lasciandoci nel fondo vn buco, nel quale possa entrare il ramo al quale vuoi far far radica, mentre questo pignattino si fabrica nel sudetto modo, & è ancor tenero, con filo di rame dall'operario egualmente si diuide per la sua longhezza, poi se gli fanno in ciascheduna delle parti piccioli buchi, vno rincontro all'altro in maniera, che col mezo di questi, con vn poco di filo si possa congiungere, dapoi cotto, come l'altra simil terra s'vsa, nel ponerci dentro il ramo di qual si voglia frutto per voler, che facci radica, con filo di ferro, ò rame, mediante li sudetti buchi, vnito, s'empie di terra, con auuertenza, che la verga, la quale si lascia congiunta all'arbore, habbia qualche offesa nella scorza, e nel luogo oue stà in mezo al pignattino, acciochе in quella parte possa cacciar le radiche, anzi per porgerli maggior' occasione di radicare, alcuni ne leuano mezo dito di scorza d'attorno il ramo in quella parte, che deue star'in mezo il pignattino, e quell' offesa coprono con vn pezzetto di cencio, ò di cuoio, & iui si sollecita il suo radicare, mediante lo stilicidio ne' giorni caldi; e se bene in vn mese fà radiche con questa diligenza, ad ogni modo s'aspetta alla susseguente Primauera à leuarlo, tagliando il ramo già radicato sotto il pignattino immediatamente, dapoi con tanaglie leuato il filo, che tiene vnito il pignattino, il ramo già diuenuto arbusto, in vn vaso proportionato si pone, e le due parti del pignattino per altra volta si seruono; Questo modo presto, e con sicurezza popula ogni Giardino d'ogni sorte d'agrumi, di Gelsomini, e d'ogni frutto, e con molta sicurezza s'appiglieranno, mentre piantanosi con la stessa terra congiunta, oue hanno radicati quale à bello studio auanti s'apra il pignattino s'inacquerà assai, acciò stia vnita, e questo basti per intelligenza di quando si nominarà il moltiplicar con pignattino; vero è, che in difetto di pignattino possi oprare vna zucca, ò zuccone, vn burgazzo da Colombi, ò vna pignatta forata, il tutto secondo le commodità di chi vuol'oprare.

Modo di far radicare ne' pignattini.

Sotto nome d'Agrumi comprendono i Giardinieri di questo secol Cedri, Limoni, Naranci, & ogni lor spetie; Là doue ancor'io, poiche non molto differente coltiuatione richiedono, trà gli arbusti ornanti l'horto congiontamente descriuerò. Osseruo però prima, che quel Cedro frequente nelle Sacre Scritture, e noto nel Monte, Libano, & Atlante, & altri simili, di regione calda, è assai differente di frondi, frutti, grandezza, & alcune altre qualità dal nostro Cedro. Le frondi di quello sono simili à le di Ginepro, i frutti sono piccioli, e rossi, quali mai produce se prima non è stato vna volta reciso, onde da Vincenzo Vescouo Beluacense è alla superbia rassomigliato, applicandoci quanto dal Salmista si dice.

De gli Agrumi.

Differenza del Cedro della sacra Scrittura à quello de' nostri tempi.

Vox

Vox Domini confringentis Cedros Libani.

La grandezza di questa è straordinaria, perche oltre hà seruito per fabriche immense, come quella del gran Tempio di Salomone, e di Diana in Efeso. Scriue il Mattiolo, che in Cipro se ne vedeua vno alto centa trenta piedi, qual da trè huomini non potea esser'abbracciato; produce questi la raggia Cedrina (à noi però ignota) detta Vita de' morti, poiche conserua i corpi esanimati da corruttione, e nello stesso modo vn corpo si mantiene incorrotto in vna cassa di questo Cedro. In trè singolari qualità è però non molto differente dal nostro Cedro, oltre il chiamarsi malum citrium *dall'odore, che hà simile à questo Cedro. Poiche veggietante, e quasi eterno, reciso, e incorruttibile, e sempre si mantiene odorifero, quindi è, che il gieroglifico dell' eternità, e di quelli, che parlano cose d'eterna memoria, si dice* loqui digna Cedro, *di questo n'era fabricata l' Arca del Testamento vecchio, e di questo legno erano molti Idoli de' Gentili. Onde Plinio, come per gran prerogatiua di questo Cedro narra, che la statua d'Apolline Sosiano fatta di questo legno, fù mandata à Roma di Seleucia; e chi sà, che quei sudori quali tal volta questi simulacri di Cedro trasmetteuano, non fosse vna materia humida, e viscosa, qual restata in quel pezzo di legno, con occasione di caldi, ò influssi di Stelle, naturalmente vscisse fuori, se bene da quelli idioti à miracoloso prodigio era attribuito? Presso à' Romani di questo legno due cose si fabricauano, vna delle quali era le Mense Cedrine, quali erano di tanto prezzo, che si barattauano in poderi, ò in perle, ò in contracambiato peso d'oro, onde Martiale.*

Mense Cardine.

Accipe felices Attlantica munera syluas,
Aurea qui dedent dona minora dabit.

L'altra era, che vsauano gli eruditi Romani portar con loro tauolette sottilissime di Cedro, sopra quali scriueuano tutto ciò, che trauià, ò imparauano, ò li veniuano in mente, onde lo stesso Epigramista cantò.

Secta nisi in tenues essemus ligna Tabellas;
Essemus lybici nobile dentis onus.

Perche alle sopradette mense faceuano i piedi d'Auorio, tanto stimauano vn pezzo di legno largo quattro piedi, che di più non erano le due mense di Giubba, la di Cicerone, e quella tanto nominata di Tiberio Cesare, & il sudetto prezzo così eccessiuo le era accresciuto, non tanto per l'odore, e per venir più belle ogni giorno, e massime quando erano stropicciate da mano peregrina, mà dalla varietà de' lineamenti, e vene, che in quelle si vedeuano, perche essendo fatte nelle radiche di Cedro riusciuano tali, in quella guisa, che vediamo esser le tauole fatte nelle radiche di noce, & oliui, delle quali con sì nobile artificio in Bologna si fabricano Casse, Armarij, Mense, e simili, come à suo luogo si dirà, e questo poco accennato basti circa il Cedro à noi ignoto. Venendo hora al nostro Cedro, ò à gli Agrumi con quali orniamo ogni Giardino, & odoriamo ogni stanza, nasce prima difficoltà se gli Antichi mangiassero questo frutto. Vero è, che l'erudito già citato Vescouo Beluacense con altri Autori fanno congiettura dalle parole da Dio dette à' primi Huomini, nel Leuiticio registrate: Sumetis vobis die primo fructus arboris pulcherrimi, *che fosse stato vno di questi Agrumi, come che effettiuamen-*

Istoria de gli Agrumi.

uamente siano li più belli frutti che si habbino à vedere; Altri hànno pensato, che il frutto di quest'arbore fosse il pomo vietato a'nostri primi Padri forsi dal sentirsi, che Una di queste spetie chiamasi Pomo d'Adamo, & Un'altra Pomo Paradiso, oltre che si vede nella sacra Genesi, che è descritto per frutto bello à vedere, che tanto è vno di questi nominati frutti. Mà le congietture non accertano, & accresce il dubbio il non sentire, che questo frutto non sia nominato da alcuno de gli Autori Antichi. Giuba Rè di Mauritania, forsi il primo ne commentarij di Libia, descriue questo Cedro, e lo chiama con due nomi, l'vno è pomo d'oro, onde co'fauoleggianti in lode della sua bellezza potriasi dire, che fosse il dalla discordia nel conuito delli Dei alla più bella presentato; l'altro pomo del Giardino dell'Esperide, dal qual dice, che Hercole hauutolo portasse in Grecia. Antifane Poeta antico dice, che Venere lo piantò prima in Cipro. Et Escolapio nel libro delle cose Egittie vuole, che la terra producesse questo frutto per honorar le nozze di Gioue, e Giunone. Mà perche

Quando gli Huomini più non sanno
Fauole tali ad inuentar si danno.

Siano dette per curiosità le sopradette cianze. Mà con Democrito affirmaremo, che questo frutto venisse di Media, e chiamasi Malum Medium, ò Medicum, onde vn Moderno scherzando disse, nec Malum, nec Medicum, e che non si troua, chi prima dell'infrascritt'occasione n'hauesse scritto, ne gustato, che solamente il Cedro trà le vesti nelle ceste si conseruaua, come cosa pretiosa, onde Neuio Una veste odorata chiama Citrosa, da che forsi fù ritrouato la singolar sua virtù di preseruar Vesti da tarme. Il caso, che fù causa di cognitione, e nome à questo frutto, fù; Che condennati due scelerati à morire trà Serpi dalla Giustitia d'Un Rè d'Egitto; trà via da certa Donna lor fù donato vn Cedro, ò Uno di questi Agrumi, del quale tutti due ne mangiarono, per lo che le morsicature de gli Aspidi, & altri velenosi non gli offesero: riferito al Rè tal cosa, volsesi accertar della Verità, & il giorno seguente fatto dar'à mangiar Cedro ad Uno solo delli due, poi fattoli condurre al solito, e consueto luogo di patibolo, quello, che non haueua gustato Cedro restò morto, e quello, che n'hauea mangiato n'Uscì Viuo, che conosciuto fù principio dell'vso di questo frutto in cibo. Scriue Teopompo di Chio, che Clearco Tiranno di Ponto haurebbe fatto morire infinità di sudditi, se non hauessero saputo la virtù del Cedro contro veleni; al tempo di Plinio però non era ancor in vso in Roma, scriuendo egli nel Libro 12. al Cap. 3. che il frutto del Cedro non si mangia, e che da molti s'era affaticato di farlo allignare in Italia, posto in vasi forati, mà in darno, da che si vede, che intende del nostro Cedro, non del primo sopranominato, non essend'egli per la sua grandezza capace di Vaso; Apicio ne' suoi Varij condimenti mai nomina questo frutto. Dà lode il Mattioli à Paladio di primo descrittore della coltiuatione de'Cedri, mà pur Plinio oltre dice, che in vasi si conseruauano; Nel Libro diecisette al Cap. dieci insegna di seminarli, e Theofrasto Eresio Filosofo nel Libro quarto dell'Historie delle piante, riferito ancora da Democrito, non solo descriue l'arbore del Cedro, mà la coltiuatione assai diffusamente ne insegna; e se lo stesso Mattioli potesse vedere la varia quantità d'Agru-

Preserua da Tarme.

Contra veleni.

d'Agrumi, che dopo i suoi commenti sono venuti, e là diligente coltiuatione, che vi s'vsa, forsi quella lode, che à Paladio solo attribuisce, compartirebbe a' moderni Giardinieri, ò à qualche altro Antico, & haurebbe assai da faticare in aggiungere alle solo quattro spetie d'Agrumi da lui descritte le infranotate.

Cedro ordinario.
Cedro dal fior doppio.
Cedro fatto à mazzette.
Cedro dall'Agro dolce.
Cedro longo, e stretto di S. Benedetto.
Cedro di scorza rossa.
Cedro detto Pomo di Paradiso, che non hà sugo.
Cedro piccolo, che hà il Prencipe Borghese.
Cedrato semplice.
Cedrato doppio.
Cedrato dalle coste.
Cedrato di Fiorenza.
Cedrato falso.
Lumia di Valenza hà scorza liscia.
Lumia à scorza liscia tonda assai.
Lumia longa.
Lumia dolce.
Lumia forte.
Lumia à foggia di Pera Bergamottà, col piede longo di Caserta.
Ponzino grosso.
Ponzino mezano.
Ponzino dolce.
Ponzino rosso.
Ponzino pontato di Pio.
Spongino.
Lima di Spagna dolce.
Lima di Spagna brusca.
Lima groppolosa.
Lima trasparente.
Spada fuora falsa.
Spada fuora grande.
Spada fuora mezana.
Spada fuora à pera, questa è la verà.
Spada fuora più tonda dal fior doppio, detta la bastarda.
Limone ordinario.
Limone di Madonna Laura col pizzo acuto.
Limone Calabrese.
Limone senza seme.
Limone di Santa Martà.
Limone mezano.
Limone di Gaeta longo.
Limoncello longo.
Limoncello tondo.
Limone d'acquauiua, che sà di pepe.
Limoncello spinoso piccolo assai.
Limone à scorza d'Arancio.
Limone piatto sponzinato.
Limone dall'agro dolce.
Limone scanellato, ò rigato trasparente.
Limone di S. Remo.
Limone di Paradiso.
Limone di Lisbona.
Limone di S. Domenico.
Limone cetrangolo.
Limone detto di Bandino.
Limone non hà pari.
Limone Barbadoro.
Limone dal Rio.
Limone Cedrato.
Limone Cedrato con la scorzà rizzà.
Limone rosso Cedrato.
Pomo di Paradiso.
Pomo d'Adamo.
Aguz'appetito.
Arancio dolce.
Arancio forte ordinario.
Arancio di mezo sapore.
Arancio dulce di foglia riccia buonissimo.
Arancio dolce di Caserta, che pizzica.

Arancio dolce della stellà di Gaetta, che hà vna stella al pedicotto.
Arancio grosso di Genoua dolce, che si mangia con la scorza.
Arancio di due ordini di spichi da scorza grossa, e scorza piccola.
Arancio l'vn dentro all'altro, con la scorza, che da capo caccia l'altro merangolo, e si troua in Gaetta.
Arancio del Roberti bizzaro.
Arancio detto il Gigante di tre, ò quattro libre, piatto come vna zucca da tenerui dentro il Vino.
Arancio cornuto di Gaetta.
Arancio femina, che fà vn vano nel mezo.
Arancio del fior doppio.
Arancio à beretta di Prete.
Arancio dolce senza seme.
Arancio à scorza di Poncino.
Arancio della China.
Arancio Cedrato.

Coltiuatione de gli Agrumi

Quanto alla coltiuatione di questo nobil arbusto, li semi di poco leuati da frutto ben maturo, da alcuni tenuti infusi in latte, ò in miele, ouero posti in vn fico, ò in vna mezaguscia di noce piena di zucchero, tutti modi tentati, secondo me in darno per hauer frutto dolce; In vaso, oue sia terra buona, grassa, spongosa, ò solleuata, l'Aprile, & il Maggio si pongono, & iui assai s'inacquano; ne' paesi più caldi de' nostri si possono porre in terra del mese di Marzo. Viene consigliato, piantar semi di pomo d'Adamo, il quale se bene fà frutto non buono da mangiare, riceue però meglio d'altr'Agrume ogni lor inesto, e per hauer molta scorza, e per esser di legno tenero, e perche si come fà frutto più grosso d'ogni Naranzo, così aiuta quella spetie d'Agrumi, che c'inestarai sopra à produr frutti più grossi; quindi è, che viene meglio inserir Limoni sul Cedro, che Cedro sul Limone; questi nati, e di due, ò tre anni trapiantati, sarà necessario col leuargli le foglie, spiue, e ramicelli più bassi procurare, che s'alzino col gambo liscio, eguale, polito, e senza nodo, per poterli, giunti alla grossezza d'vn dito, inserire sì perche non inseriti tardano dodeci, ò quindici anni à far frutto, e di mala qualità, sì ancora per hauerne di varie spetie. Auicenna, & altri vogliono, che s'appigli sul Granato, ò sul Moro, oue produca frutti rossi; Palladio l'inserisce sul Pero, è sul Cotogno; io non l'hò prouato, perche non lo credo in queste parti riuscibile, questo sò bene certo, che in questi Agrumi facciamo qual si voglia sorte d'insittione immaginaria, ma spetie sopra spetie, ò almeno, che sia vno de' sudetti Agrumi. E tanto basti per hora, circa l'insitione, sperando più à basso parlar diffusamente del modo d'inserire; resta, che tanto alli saluatichi, come à gl'inseriti se gli lauori superficialmente la terra con questo ferro, con la qual occasione si dourà considerare la qualità del frutto, però, che se è Naranzo, qual domestico, mediante l'insitione, e senza spine, questo con tagliente falcello tienesi, ò in forma rotonda, ò altra conforme il gusto dell'Agricoltore, & ancora se gli deuono leuare, se sia inserito, i rami, che nel saluatico hauesse cacciato, quali à spine si conoscono; ornanosi ancor li Naranzi tal volta di quantità tanto grande di rametti, che infoltito non può godere i beneficij del Sole, pioggie, e ruggiade; questi in parte si deuono leuare, & aprire l'adito all'aria, & al riceuimento de' sudetti beneficij; con più vtile si prattica questo allargamento di frondi, quando i Naranzi siano fioriti, perche si portano i rametti di sopranauanzo, e che impediscono, con fiori alla Piazza, e si lasciano gli altri

fiori.

fioriti per crescer'i frutti;non raccordo il leuar i rami secchi,ò rotti,ò i piccolli,oue sono state attaccate le Naranze,con le tanagliole,perche presuppongo, che questo sia noto à tutti; Altro stile si tiene con Limoni, e Cedri,e spetie da questi deriuati,i quali ancorche inseriti,per lo più hãno spini,questi non è bene stringerli,ò regolar così per bella vista,come si fà de' Narãzi, sì perche naturalmente non sono atti à questo, come perche si deue l'huomo astenere di tagliarci i rami più,che può,perche à questo modo producono più frutti,vero è,che tal volta s'empiono di centi rametti piccoli per lo gãbo, i quali se si leuano nõ gli è di nocumẽto alcuno,perche questi tirano à se quel nutrimento , che douria seruire per li rami principali, e successiuamente à frutti;si possono ancor leuar'i spini per sfuggire il pericolo d'esser da quelli ferito, essendo velenosi. Con la sudetta occasione s'osserua se le radiche cominciano ad alzarsi,peroche,quando giunghino alla sommità della terra,è necessario leuar gli arbusti de' vasi, tagliar le radiche da basso, d'attorno, e di sopra, e dapoi misticato con la terra, ch'era nel vaso (libera però dalle radiche tagliate dell'arbusto)grasso ben smaltito di Colombo,ò di Cauallo,ò d'Huomo,ouero cenere di sarmenti,di zucche, ò di spino,indi ritornarlo nello stesso vaso,ò secondo si giudicherà esser necessario, per porger più,ò meno alimento alla grandezza dell'arbore. Alcuni con corde alzato gli Agrumi, ne leuano il vaso, tagliano le radiche con molta commodità, poi nel vaso con la terra nel sudetto modo preparato, abbassando li fanno entrare; di questa coltiuatione ne sono liberi quelli, che li possono tener in terra in paesi caldi, ma noi, che sforzati da i freddi ogn' anno li douemo riporre in Casa, ci conuiene tenerli in vasi di pietra cotta, ò di bronzo, ò in casse di legno, & ogni tre anni vsarli questa seruitù di cortarli le radiche,perche col crescer quelle empiono il vaso, e successiuamente ne cacciano la terra, priuando se stessi, e li frutti d' alimento; quindi è, che vediamo questi troppo abbondanti di radiche, ò impallidire, ò cartucciar le frondi. Quest' operatione puossi fare d' ogni tempo, pur tuttauia l' Inuerno par superflua, mentre d' ogni poco d' alimento contentandosi gli arbusti, non mostrano segno di patimento. La Primauera se si fà per tempo, sono tanto debilitati dal passato freddo, e dallo star racchiusi, che si può dir sia vn'aggiunger'afflittione all'afflitto, e però tardano à far fiori, se si fà quando habbiano li fiori con questo maneggiamento cadono. L' Estate possi fare, ma è necessario tener l'arbusto all' ombra dopo l'operatione per alcuni giorni, & inacquarlo fino, che si veda, che inuigorito non mostri segno di patimento, che si conosce, mentre le cime de' rami giouent, e teneri per lo caldo non si pieghino. Ma l'Autunno circa il fine di Settembre, & il principio d'Ottobre vigorosi, e prosperosi per l'Estate passata, saranno più atti à riceuer quest'offesa,che in loro vtile poi ridonda, oltre che non potranno esser' offesi da gran caldo, ne i frutti cadono così facilmente l'Autunno, come i fiori di Primauera; Non è bene aspettare, che dall' arbore, col mostrarti segno di patimento nel sopradetto modo, ti si dia ad intendere questo bisogno, perche succederà per lo più ne gli ardenti calori estiui, ne' quali cresce in radiche, & hà bisogno di molto alimento, e per le sudette ragioni ti conuerrà mouerlo, e tagliarci le radiche con tuo discomodo, e patimento del

Tagliar le radiche.

Come si conosca l'abbondanza di radiche.

Quãdo si debbano tagliare.

frutto; e ſe bene molti in queſto caſo ſpingendo vn coltello nella terra, ò queſto ferro, quattro dita longi dal vaſo, ne tagliano le radiche ſenza mouer l'arbore, & à queſto modo ſi credono proueder al lor biſogno, che può eſſer in qualche parte, e per poco tempo, perche non poſſono mai tagliar le radiche, che hanno empito il fondo del vaſo, e queſte ſono le eſſentiali, e principali, ſi come le ſuperiori ſi poſſono chiamar capilarie; oſſeruiſi dunque, come hò detto, lo ſtato delle radice nel riuolgergli la terra, & à ſtagione à propoſito ſi ringiouenifchino, che così ſi può chiamare il tagliarci le radiche, & aggiungerci terra nuoua; per mio conſeglio ſarà bene hauer tutti gli Agrumi d'vn Giardino, con le radiche cortate à Vn medeſimo tempo, per poter ſtar tre anni sbrigato da queſta facenda, e goderne la bellezza, & i frutti. Alcuni oſſeruano di far la ſudetta operatione nel creſcer della Luna, acciochе con maggior vigore caccino nuoue radiche; ma conſiderando, che queſte ſi leuano per ſuperfluità, tal attione douriaſi fare in tempo, che queſte non ritornaſſero così preſto, che ſaria nello ſcemar della Luna, nel qual ſtato di Luna ſi potranno leuar ancora i rami ſecchi, & inutili, e l'offeſa coprire con cera per difenderli, che per eſſa non entri gielo, acqua, e calore.

Modo di moltiplicar gli Agrumi.

Moltiplicanſi ancora gli Agrumi, e particolarmente Cedri, Limoni, e le ſpetie da quelli deriuanti; col poner i rami longhi vn piede, ſotto terra tre quarti à radicare, e tanto fanno radica i rami ſtaccati, quanto li congiunti, & propaginati all'vſo di vite in terra, ouero in Vn pignattino nel ſopradetto modo poſti, vero è, che li poſti di ramo ſtaccato in terra, ſi laſciano due anni à radicare prima, che ſi mouino, ma li propaginati, ò poſti in pignattino, come quelli, che dalla madre cinano l'alimento, in vn'anno fanno radica, e maſſime ſe s'aiutino con lo ſtilicidio, da queſti ne hò hauuto frutto il ſecond'anno, ma à quelli piantati di ramo ſtaccato, acciò radichino meglio, hò coſtumato leuargli fiori, e la cima de' rampolli, e riuſcir bene. Pratticaſi ancora per popularſi preſto di queſti Agrumi, e maſſime per prouederſi di Varietà peregrine, il farli Venire di Primauera, ò d'Autunno in caſſette, ò inuolti in ſtracci, ò in paglia, ò in altra coſa, che li difenda dal calore, e da Venti, dalle regioni, oue felicemente queſti ſono frequenti; Quelli, che di lontano ſono condotti, per tenerli con qualche humidità verdi, ſe gli pone attorno le radiche terra creta, qual humida ſtandoci auuinta, e ſtretta, li porge qualche freſchezza, e maſſime ſe tal volta per Via ſi bagnarà, ſenza però aprir la caſſa, la quale per queſto effetto, e perche ſentino Vn poco d'aria, dourà hauere qual che picciol buco; li Genoueſi, quali ne portano à vendere à Bologna, & in altre parti nelle ſudette ſtagioni, li faſciano le radiche, a' quali è congiunta poco della ſudetta creta, con felce, poi vnitone quantità in Vna quaſi palla, li faſciano con ſtuoia, e ſopra quella gettando acqua, ne' Viaggi li conſeruano freſchi. Giunti, biſognarebbe al primo aprir della caſſa, ò palla, hauer pronti li vaſi, e ſciolte le radiche, e ſciacquate, acciò la creta ſe ne Vada, piantarli verſo l'hora tarda, e con diligenza compartire, & allargar le radiche, poi tenerli all'ombra in luogo però doue godino del Cielo, e che le pioggie, e ruggiade ci cadino ſopra, e non piouendo s'inacquano ogni ſera, e per ſtagione calda s'aiutino con lo ſtilicidio; quando ſi veda, che comincino à pullulare, à poco à poco ſe gli faccia ſentir il Sole, & il

caldo; circa la terra, che sia atta per questi sono varie l'opinioni, perche alcuni dicono, che appigliandosi meglio ogn' arbore in terra magra, leggiera, e dolce, per esser piu naturale, e semplice, e priua di calore, che l'ingrassata, sia necessario ancor con gli Agrumi tener questa regola. I nostri Antichi hanno hauuto opinione, che i Naranci godino di terra magra, e però trà le vinaccie li teneuano; li Moderni trouano, che il buono piace ad ogni cosa, e che lo stabbio ben smaltito di Cauallo, Asino, Pecora, & Humano è buono; non sarà dunque mal conseglio caminando per lo mezo di queste due opinioni, misticar li sudetti stabbij ben smaltiti con la terra di vinaccia, & altra terra dolce, e leggiera, e valersi di questa per questi Agrumi, con la ragione d' Aristotile, che gli alimenti misti siano di maggior nutrimento; E se ad alcuno principale Agrume si volesse far vezzi, potrassi empire il vaso per la terza parte della sopradetta terra, ouero di quella, oue siano stati l'anno antecedente Meloni, Zucche, ò Cucumeri, con quali gli Agrumi hanno molta simpatia, dapoi sopra le radiche se gli può ponere cenere de' farmenti delle sudette cose amiche, ò poluere di grano, e non hauendo niuna di queste cose, si serua di terra gialla magra di monte, & il resto del vaso dapoi s'empia della stessa terra, che s'è posta nel fondo, ò più grassa ancora, e caso non s'hauessero de' sudetti grassi, ò non fossero ben smaltiti, si ponghino gli arbusti in quella terra, che s'hà, pur che non sia creta; poi li grassi non smaltiti si ponghino sopra la terra nella sommità del vaso in maniera, che non tocchino il gambo dell' arbusto, in questo modo il calor dello stabbio non potrà riscaldar le radiche, e l'acqua, la qual ogni sera, non pionendo, se gli porgerà, passando per lo stabbio, porterà la pinguedine al resto della terra magra, e per forza del continuo inaffiamento, fatto il lettame perfetto, e ben smaltito, potrassi misticar con la terra, mediante il lauorar nella sommità de' vasi, come s'è detto, e così s'ingrasserà, e porgerà molto alimento à qual si voglia vaso; s'auuerta però, che con gli Agrumi piantati di nuouo non se gli rimoua la terra fino, che per due, ò tre mesi si conosca, che siano ben' appigliati. Questi arbusti così cresciuti, ò in qual si voglia de' sudetti modi moltiplicati, hanno due mortali nemici, vno il gielo, l altro il secco, da questo con l' inaffiamento si difende con molta briga, peroche vuol' esser ne i giorni estiui ogni due sere con acqua calda dal Sole, e grassa se sia possibile, mediante lo stagnare in qualche palude grassa, ò in vasi, oue sia qualche lettame nel fondo, per contrario ne' giorni freddi, l' acqua se gli porge la mattina, e ne' freddissimi, sul mezo giorno, regola vniuersale per ogni pianta; Quest'acqua à gli Agrumi si porge in maniera, che rassomigli la pioggia, mediante vno stromento, qual la trasmetta per molti pertugi piccoli, e vicini, procurando, che ne goda tutta la terra del vaso, in tanta quantità, che si veda vscire per li buchi da basso di detto, quali se gli lasciano aperti per quest'effetto, perche se l'acqua si fermasse nel vaso, saria di nocumento all'arbore, e quando s'accorgesse, che da terra, ò altro li sudetti buchi fossero chiusi, per lo che gli arbusti impallidiscono, ò accartocciano le frondi, all hora, ò bisogna aprir detti buchi con ferro, ò altro, ò leuatone l'arbusto accomodarla; deuesi ancor'auuertire, che tal volta l'acqua correndo trà'l vaso, e la terra subito se n'esce, & in vano si crede, che la terra satia la trasmetta, à questo si pro-

Terra.

Lettame.

Acquare.

Quando.

prouede, col far esser più bassa la terra vicino al tronco, che questa, che è vicino al vaso, il tutto intendo però d'Estate, perche se accadesse adacquar' il Verno, il che deuesi far di rado, non è bene, che l'acqua tocchi il tronco dell'agrume; può ancor darsi il caso, che vn vaso sia troppo adacquato, e perciò impallidisca le foglie, e questo accade, quando un vaso, che sia all'ombra s'inacqui nello stesso modo, come quelli, che all'ardente Sole stanno, ouero se nelle giornate breui si seguitasse inaffiar i vasi, come l'Estate, à tutto facilmēte col mutarci luogo, ò col tralasciar l'inaffiamento si prouede; Alcuni aspettano di porgerci l'acqua, quando danno segno d'hauerne bisogno, col chinar le cime tenere de' rami nuoui, ò con l'accartocciar delle foglie, ò con l'hauer i frutti teneri; tuttauia essendo qual si voglia de' sudetti indicij patimento dell'arbusto; non è bene ad aspettarli, vero è, che sia esausto qual si voglia Agrume d'humore, pur che non sia affatto secco, con l'inaffiamento subito ritorna; mà al danno del gielo, come habbia fatto crepar la scorza, ouer sia giunto alle radiche, non è rimedio, e però gran diligenza ci vuole nel difenderli, e fassi per lo più col tenerli in stanze calde, asciutte, e sotterranee, dalla festa di S. Martino, sino alla festa di S. Giorgio, questa regola, come ogn' altra pate eccettione; perche l'anno 1645. hauessimo neue li 20. Ottobre per lo che gli agrumi patirono, e l'anno 1646. passò vn' Autunno tanto temperato, che gli agrumi stetero fori sino à Natale senza sentir ne neue, ne giazzo, ne nocumento alcuno, potriasi però prima, che si ponghino sotto terra, ò si racchiudino, farli stare sotto una loggia, ò altra stanza aperta, ò che si possa aprire per darci aria, per tutto il mese di Nouembre, e se la stagione passasse temperata, per tutto questo mese si potrebbe tralasciare il ponerli à coperto, anzi alcuni à bello studio gli lasciano riceuere le prime moderate brine, presupponendo, che se bene quelle teneri fronde noue s'abbrugino, che in ogni modo dallo star racchiuse, come troppo morbide si marciscono, e che l' arbusto poi si faccia quasi assuefatto à freddi, regente tutt' il resto del Verno senza nocumento. Ottimo pensiero è circa gli vltimi giorni d' Ottobre il coprir' il vaso di sterco Cauallino, ò Asinino, non molto smaltito, con questo però, che non tocchi il legno dell'arbusto, e sopra quello lasciar cadere le pioggie, ouer l'acqua cō cui s'inaffierà non piouendo, peroche questo con qualche poco di calore potrà difendere le radiche da freddo ancor l'Inuerno, mentre stanno racchiusi, e ci compartirà la grassezza, mediante l' acqua, che per quello passerà; indi a' primi tempi esposto à pioggie, farà lo stesso effetto d' ingrassare, dapoi ben' infracidito, quando si lauorerà la superficial terra, come s' è detto, incorporato in quella, ancora ingrasserà, e solleuata, e fresca la manterrà per tutta l'Estate, natural proprietà di questo stabbio, e questo star solleuata la terra de' vasi è necessario, perche col continuo inaffiamento qual si voglia terra si fà troppo vnita in pregiudicio delle radiche, squindi è, che dagli antichi s' vsauano le vinaccie, hauendo più riguardo à render la terra solleuata, che ingrasciata, mentre dalle vinaccie poco frutto di pinguedine cauano, e si vede chiaro, che l'ingrasciare nella sudetta maniera i vasi de gli agrumi rissulta, che ne riceuono riparamento l'Inuerno dal gielo, l'Estate fresco, e solleuamento di terreno, oltre l'ingrassamento detto, & alimento; ma se assidato dal vigore, che gli agrumi hauranno l' Autunno, permetterai, che sentino vn poco

di

di freddo; per contrario la Primauera sia più tardo d'ogn'altro ad esponerli con la sudetta contraria ragione, perche deboli, e mortificati dal freddo, e dallo star rinchiusi gli sarebbe ogni poco di gielo mortale, ò di gran danno: sarà però ottimo conseglio prima, che totalmente s'esponghino all'aria, cioè circa il fine di Marzo ritornarli sotto l'istessa loggia, ò stanza aerosa, oue hò detto si possono far stare il mese di Nouembre, l'Autunno antecedente, acciò non passino dallo star caldi, e sotto terra, in vna sol fiata alla scopert'aria, ma così pian piano à quella s'assuefacciano. Delle sudette diligenti fatiche non hauranno tanto di bisogno quelli, che l'Inuerno saranno stati in luogo sopra terra chiuso, e caldo, ma che dalla parte di mezo giorno nelle giornate temperate, & allegre del Verno se gli possa dar'aria con l'aprir fenestre, e porte, & in vero se consideriamo, che vna pianta la cui vita è nell'Aria, e che per quella vegeta, godendo de gli effetti di quella mediante pioggie, ruggiade, e venti habbia da conseruarsi senza questi beneficij quattro mesi sotto terra quasi sepolta, non ci parerà strano il vedere, che quando si cauano fuori si ritrouino muffati, che gli auuiene dal riporli humidi da pioggie, ò dall'humidità della stanza, e però s'è detto, che vuol'esser'asciutta, e si deuono lasciar'asciugare sotto la sopradetta loggia aerosa prima, che si riponghino, quando fossero bagnati, ouero sfrondati, che gli auuiene, ò dal troppo lasciarli alle brine, ò da risserato calore, e però non si deue aspettar nel riportarli in casa la seconda brinata, e se si facesse fuoco nella stanza sia temperato, perche basta, che non vi si geli l'acqua; ò con molti rami secchi, e rotti, che auuiene nel maneggiarli con poca discrettione, ouero, che tocchino qualche pariete, à che tutto si prouede con diligente cura nel portarli, addattandoli in maniera, che trà loro stessi più tosto siano strettissimi, che larghi tocchino le mura, ma trà quelli, e gli Agrumi sia adito da circondarli, per poterli tal volta in giornate temperate darci vn poco d'acqua, ò cauata subito dal Pozzo, ò intiepidita dal Sole, ò quella in cui si lauano le scodelle, e pentole, raffreddata però, con quest'auuertenza, che mai si tocchi il tronco dell'arbore con l'acqua; io però hò prouato di porre i vasi sotto terra per la festa di S. Nicolò ben inacquati, e farceli star sin'à Marzo senza mai darci acqua, ne hauer conosciuto in quelli patimento alcuno, quest'è ben vero, che nello stesso tempo fatti portar sopra terra, ma nella loggia chiusa, iui inaffiati gli hò fatto godere, aperte le finestre, e porte, le prime arie di Primauera, e questo credo sia modo buono, e preseruatiuo da gielo, qual non può accadere, oue non è humidità, e quell'humor tenue, che tutto il Verno tiene viuo la pianta, sarà difeso dalla terra asciutta; ma per assicurarsi totalmente da ogni pericolo, & ingiuria, che da vn crudelissimo Inuerno potesse auuenire, e per sfuggire la briga, & impizzo nel portarli, e riportarli sotto terra, oltre i patimenti sopradetti, sarà meglio hauer preparato in vna stanza qual'habbia il lume da mezo giorno, mediante fenestre ample, vna stuffa piccola, in quel modo, che s'vsa in Germania, & ancor da alcuni nostri operarij in queste parti, massime da Stampatori, e conciatori di lana, per riscaldar stanze, & iui posto, & accomodati vna sol volta i vasi, accorgendosi, che il gelo possi penetrar'all'offesa di quelli, far vn poco di fuoco nella sudetta stuffa tanto, che ci si tenghi l'aria temperata, non molto calda; e per accorgersi, quando sia il bisogno, bagnasi vn

pan-

panno lino in acquà, e tienesi in vn canto di detta stanzà, quando questo gela, deuesi riscaldare la stuffa, ma non gelando, li vasi non possono patire, ne ci occorre calore; e se l'Estate hauessi bisogno di valerti di questa stanza, ancor che la stuffa si possa far in vn canto, oue non dia impizzo, potrassi farla sopra tauole, quali siano sostenute da quattro rotelle, e fornito il di lei bisogno, liberando la stanza, asportarla con poca fatica; con questo modo difenderai al sicuro ogni delicato Agrume, sfuggendo di maneggiar più volte il vaso, quale alcuna volta rompendosi è causa, che l'Agrume vadi à male, mentre il poco diligente Economo, non preuedendo questo disordine, non sia munito d'altro vaso sano; ci sono alcuni, che volendo auantaggiarsi della spesa de' vasi, pongono gli Arbusti in terra la Primauera con tutte le radiche, e l'Autunno nel sudetto tempo leuati di terra li portano nella temperata stanza destinata al conseruarli, & iui in vn canto vniti, le radiche, di stabbio benissimo smaltito, priuo di calore, fumo, ò fettore, li coprono, e sin' à Primauera li conseruano, modo, che per li primi anni, di poco leuati da' vasi, può riuscire; ma quando questi cominciaranno ad accorgersi, che non sono più ristretti, e che possono allongar le radiche per terra, non sò come gli possa succedere il trasportarli con le radiche longhe, e la terra congiunta nella maniera, che si fà, quando in vn vaso le radiche con la terra à guisa di gomitolo sono riuoltate; altri si credono, che li sarmenti delle Zucche li difendino da gielo, forsi confidati per l'amicitia, c' hanno insieme, io questo non conseglio, puossi prouare, e se non riesce si dolgano di Carlo Steffani, che lo scriue; l'Erera ancor egli vuole, che la poluere di Cornuzzo difenda da freddo, e da infirmità gli Agrumi; nella Spagna di lui Prouincia, può pratticarsi cosa, che in Lombardia può esser, che non riesca. Tutto sia detto per mostrar varij modi, e per chi non hauesse vna comodità si possa appigliare all' altra, e massime in questa regione freddissima, perche nelle riuiere marine da gli Agrumi assai amate, e massime à Reggio di Calabria, in terra li conseruano senza alcun' impizzo; alla ripe del Lago Benaco pur sono in terra; ma ancor che habbino vn temperatissimo Cielo, li coprono di tauole, e con fuoco l'Inuerno li difendono, il che ancora è pratticato in Lombardia; à Venetia, & à Roma da' Prencipi, e gran Signori, à' quali lasciaremo questo dispendio, contentandoci di nutrire quei pochi Agrumi in vasi, ò casse, quali potiamo ne' sopradetti modi difendere; raccordo il difenderli da sorzi, mentre stanno rinchiusi, perche il lor dente gl' è tanto dannoso, quanto il gielo; Sappiasi ancora, che il Narancio, come di legno duro, e poca midolla, patisce meno il gielo de gli altri Agrumi; per contrario i Cedri, e le Lumie, come più abbondanti di sugo, più temono il freddo, e per conseguenza posti in luogo caldo, oue possa molto il Sole, daranno più frutto, e verranno più belli, e più alti, al cui proposito scriuerò, quanto il Valla dice, che in Spagna la più calda regione d' Europa; & in Valenza Città non molto distante dal Mare, si vede vn' Horto con ingegnosissimo artificio piantato, peroche non solo le siepi fatte di Cedro ingrossate, & alzate fanno officio di muro, ma con quest' istessi arbori ci sono formate, stanze, loggie, la Chiesa, l'Altare, le sedie per i Religiosi, e sedili per i laici, cosa, che dourà parer mirabile à chi non sà, che questi frutti in luogo caldo fanno ciò, che si vuole, e i rami piegati si riducon à

qual

qual si voglia figura. Nell'esporre il vaso dell'Agrume alcuni procurano, hauendolo segnato, situarlo nel modo, che staua l'Estate antecedente, io non dico, che sia male, mà crederei, che fosse meglio far star volto verso mezo giorno la parte dell'arbusto de' più tristi rami, e meno prosperosa, perche amando questi il gran caldo, come s'è detto, si vedrà, che i deboli, & imperfetti con questa situatione si faranno vigorosi, grossi, e belli.

Inuito alla coltura de gli Agrumi.

Non credo, che scusa alcuna sarà ammessa, acciò non sia condannato di dapocaggine, chi la coltiuatione de gli Agrumi tralascia, perche non saprei com'allettare vno meglio all'opra che con la poca fatica, grand'vtile, e molta bellezza, com'in questa de gli Agrumi. La bellezza al sicuro non hà pari, mentre il bel color dell'oro ne gli Aranci scorgi, e perciò quasi Auranci sono detti, i fiori di questi rassomigliano nel candore qual si voglia vaga perla, nell'apparir de' fiori di cedro, ò limone, qual così fù nomato da vn Castello di tal nome, onde da prima venne; in figura, e rossore sembrano vn Rubino risplendente, nelle perpetue frondi hà il sempre verde de Smeraldi, tutto poi spira odore, nelle frondi, ne' fiori, ne' frutti, nelle scorze, nelle radiche, e nel legno ancor'inaridito; e qual più bella vista può trouarsi, quant'è il mirar vno di questi Agrumi da industre mano ben'accommodato, che fatto à torno puossi giudicare, ouer rappresentante galera, cauallo, sedia, ò altra dilettteuol figura, similmente se con questi vna meridiana pariete con perpetua, e sempre verde spaliera si copre; questa rappresentarà veri, e naturali quei peregrini frutti, che per delitia ne gli arazzi si figurano; e qual maggior bellezza è il veder Cedri, ò Limoni in vn stesso tempo hauer fiori chiusi, & aperti, frutti piccolissimi, più grossi, e maturi, e che per maturezza cadono; non è marauigliosa bellezza il veder vn Cedro grosso quanto vn Melone, che sia prodotto da vn'Arbusto così piccolo? e che sia sostenuto da vn rametto non più grosso di mezo dito? non è egli portento vn Narancino della China, quale si copre di più frutti, che foglie, e tutti conduce à perfettione compita? Tralascio il dire, che il Cedro fatto crescere in forme di legno buccato, empiendo quella, rappresentano quella figura, che da lei gli viene impressa, perche dubitarei se in questo nostro sito riuscisse tal'operatione, come auuiene altroue, e parmi, che ci potiamo contentare, se mediante l'industria gareggiamo con quelle regioni, a' quali la natura hà concesso più benignità di Cielo, oue questi felicemente prosperosi sono atti à questi scherzi; mà qual'altro frutto potremo nell' vtile agguagliar' à questo? vendi le frondi per ornar mazzetti, e verdeggiar le tauole, e quelle fronde tenerissime di Cedrato regalano con mirabil'odore, in quella peste, la salsa verde; I fiori oltre venderli à minuto, & à peso d'oncia à guisa de i più pretiosi aromati alla Piazza, si stillano facendone acqua odorifera nel modo, che si dirà delle Rose; se ne fà oglio odorifero, mediante il farli star'infusi in oglio di mandorle dolci posti al Sole, ouero di seme di Bene nel modo detto di sopra de' Giacinti tuberosi; questi fiori ancora con gustoso lusso si confettano, e per regalo possonsi sparger sopra vna verde, e tenera insalata con più gusto, che di fiore di boragine; non dico del tramezarli ne' panni bianchi, e coloriti, per esser noto à tutti. E passiamo a' frutti de' quali non voglio, che ne getti vno, ancorche questi arbusti se ne coprino tal volta di tanti, che

da

da lor stessi ne lasciano cadere Una buona parte; I frutti de' Naranci piccolissimi, asciutti, e ristretti, fatti duri come legno, seruono in luogo di gioie, per tramezar monili, acciò con la sua negrezza facciano apparir più bianca non sò se la perla, ò la gola della Donna. Questi ancora formano vn' odorato, e vago Rosario, ò Corona, quale tal volta esposto per sentirne l'odore, eccitando l'huomo à recitarlo, è cagione, che s'applichi à questo bene. Mà all'Huomo non deue bastare, che l'arbusto da se stesso trasmetta i superflui solo, e Vedendo la quantità, che ne resta, creda, che sia bene leuarne Vn'altra buona parte, lasciandone solamente, quanto pensi possa far crescere l'alimento di quello, senza patimento; considerando la sua grandezza, vigore, e prosperità per condurli à perfettione, quelli, che leuarai grossi, quanto Vna noce, siano Naranci, ò Limoncelli, ò altri, se gli danno quattro tagli per la lunga egualmente distanti, mà in maniera, che non li sparti affatto, e fatti stare otto giorni in acqua marina, ouero salamoia, si pongono in acqua bollente in vaso di rame, e vi si lasciano stare bollendo tanto, che vengano morbidi in maniera, che punti con Vn stecco, si senta, che consentino, dapoi in vn vaso di terra vitriato, pieno d'acqua fresca posti, vi si lasciano stare trenta giorni, mutandoci ogni giorno l'acqua, e caso, che in capo à detto tempo, con l'assaggiarne vno, si sentisse, che fossero agri, ò amari, vi si lasciano stare fino, che siano venuti dolci, auuertendo ancora, che secondo la qualità de' frutti può darsi il caso, c'habbino perso l'amarezza prima de i trenta giorni, che conosciuto, in chiarito zucchero à consistenza di Giulebbe si pongano, quando sia raffreddato, e fanno stare per due giorni continui; appartati poi i Limoncelli dal Siropo (che così il zucchero chiarito viene chiamato da gli Artefici in questo Versati) ogni giorno detto Siropo si riscaldi, e i freddi Limoncelli vi si ponghino dentro, il terzo giorno si deue riscaldare il Siropo, & i Limoncelli insieme, dapoi si lasciano senza mouerli fino, che si veda, che comincino à far muffa, allhora subito si scaldino, e così Vada facendosi per quindeci, ò venti giorni, ogni Volta, che si veda, che comincino à muffìcare; quando vedrassi, che l'habbino tralasciato, fatto nuouo Siropo più cotto, e ben candito, à consistenza di Manuschristi, leuandogli da quel primo, si gettino in questo più denso, con auuertenza; che sì come il primo deue sour'auanzare i Limoncelli, che il secondo ci sia scarso; in questo si lasciano stare sin tanto, che si Veda, che si candischino, e così saranno fatti. Volendo candire il Cedro tagliasi in fette per la lunga, se gli leua tutta la midolla di dentro, si fà star quarant'hore nell' acqua marina, ò salamoia, poi cotto, come di sopra si è detto de' Limoncelli, fassi star solamente quattro, ò sei giorni in acqua fresca, poiche poco più presto, ò poco più tardi si fà dolce, dapoi candisceſi nel sudetto modo de' Limoncelli; questo così candito tagliasi in fettoline longhe Vn dito, e confettasi, come la cannella, con queste fettoline ancor si lardano Varij arrosti, ò s'insteccano polpette, come s'è detto, ouero con questo Cedro, candito si fanno pasticcetti alla Genouese, oue si tramezza in varie potacchierie, e pasticci, ouero se ne fà crostata, & entra ne' pieni. Giouanni Damasceno insegna il condir li Cedri nell'infrascritto modo; netti, fatti bollire in acqua salata, purgati in acqua fresca tanto, che siano senza gusto di sale, si ponghino in Vna parte di miele buono, e due

Modo di candire gli Agrumi.

e due parti d'acqua in maniera, che trà tutte siano tante, che coprano la quantità del Cedro, dapoi si facciano bollire per due hore à lento fuoco, indi leuate il giorno seguente, faccianſi di nuouo bollire in altro miele, dapoi si pongono in vaso vitriato, con sopra spargendoui poluere di Zaffarano, Garofalo, Cannella, & vn poco di Muschio; condimanto in vero, che in ogni Casa con poco dispendio puossi pratticare, tanto più, che conforta il cuore, corrobora il ventricolo, e la bocca dell'alito, e puossi applicare ad ogni frutto; fassi ancora dello stesso Cedro sanissima conserua, e gustosissima; questo tagliato in pezzi, e libero da midolla, gratasi con la gratacascia, poi si pone in vn sacchetto di tela grossa, & il sacchetto ben chiuso nell'acqua fredda si pone, & vi si fà bollire sin tanto, che toccandolo col dito si senta fatto tenero, dapoi il sudetto sacchetto si pone in acqua fredda, & in due giorni se li cambia trè volte, premendolo ogni volta, acciò non vi resti acqua, leuato dal sacchetto il Cedro, si fà il Siropo raro, e per ogni trè oncie di Cedro se gli pone vna libra di zucchero, si cuoce à moderato fuoco, volgendolo continouamente con spatola di legno, & in quanto si reciteria quattro, ò cinque Miserere, si crede sia fatto, allhora vi si aggiunge mezo cucchiaro d'acqua di Cedro, e per ogni libra di zucchero, stemperatoci dentro vn poco di muschio, e subito leuasi dal fuoco, si pone in baratti, ò vasi, e si fà star al Sole per trè giorni. Del sugo di Cedro, ò di Limone, ò vogliam dire delle parte, che contiene in se il sugo agro, se ne fà pur conserua, qual chiamasi agro di Cedro, ancorche sia il più delle volte agro di Limone, da' quali, ò da' Cedri spaccati in quattro, ò sei parti per la longa, si leua l'agro, e libero da semi, e pellicole, per ogni libra di zucchero chiarificato ò fatto in siropo stretto, cioè spesso, se gli gettano, mentre ancor bolle, trè oncie d'agro, dapoi subito si leua dal fuoco sempre misticandolo, & intiepidito si pone ne' vasi, qual si fanno star al Sole quindeci giorni; e se non vuoi spendere tanto in zucchero, ouero poner tanta briga in far' agro nel sudetto modo, ò col stare in Villa non fossi proueduto de gli stromenti atti, puoi farli nell'infrascritta maniera, che forse con più breuità, e minor spesa sarà di maggior'vtile; apri vn Limoncello dalla parte, oue stà appeso all'arbore, nella maniera, che si fà, quando si vogli sorbire vn'ouo; leuane l'agro senza romper la carne nella guscia, e postolo in vn piatto, misticalo con zucchero, fà poi con vn coltello vna fissura nella parte da basso del Limone già vuoto, poi posto che sia sopra vn bicchiero, empilo di quell'agro, e zucchero, c'hai misticato, lascialo stillare per la fissura, ò buco nel bicchiero la notte; la mattina pigliandolo rinfrescaratti meglio, che il sopradetto affumicato tal volta, puoi ancor per conseruarlo in vna caraffa, farlo star'al Sole, oue piglierà corpo. I semi de gli Agrumi si vendono ancor'essi per vso di medicina, ouero in Casa per tal'effetto si conseruano, poiche non gli hauendo, bisogna comprarli all'occasione con rigoroso prezzo, per farne à gli ammalati con dodeci, ò quindeci grane peste nel mortaio, prima monde, e pellate, lattata, tanto virtuosa contro veleni, ò febre pestilentiali, quanto altra triaca, ò confettione; sino le scorze de' Naranci si vendono per accomodar in miele, come nel suo trattato s'è detto, e per far bollir in lessiuo, al qual comparte il vago color dell'oro vsato alle Donne, e per aumentarlo ne i loro capelli; le sudette scorze

sì come quelle de' Limoni, si distillano, e con quell'acqua, in luogo d'acqua vita, si sbruffa il salnitro, e solfo, per farne poluere da fuoco, con tanto profitto di porger prestezza, e velocità à quella nell'appigliar'il fuoco, quanto da ogn'vno si potrà conoscere, se stringendo contro la lume vn poco d'vna delle sudette scorze, vedrassi, che il succo, che da quelle n'esce in toccando la fiamma in scintille volanti si conuerte, mà che più vtilità sino putrefatto, e marzo il Limone vendesi per seruitio de' colori con quale il bellissimo incarnato si fà, ouero per dar nero lustro à corami, onde quel diligente seruo con gusce di Limone, ò Naranci, già strette, e cauato il succo, misticando con quella poca d'humidità, che ci resta, tinta di padella, ò caldaia, faceua parer nuoue le vecchissime scarpe del Padrone. Dell'odorato legno, e massime delle radiche si fanno rosarij odoratissimi, non tralasciar alcun modo di cauar denari da questi Agrumi, perche secondo Varrone il Padre di famiglia di queste cose douria esser venditore, non compratore, e però porta in piazza à volta, à volta vno di questi Alberi d'Agrumi, quando pieno di fiori, ò frutti in somma bellezza si ritroua, che vedrai, che dal curioso Compratore sarà pagato prezzo eccessiuo. Hauemo ancor detto molti modi con quali gli Agrumi ci seruano alla cucina, veniamo vn poco alla commodità, che porgono alla credenza; i Cedri grossi, ò i Cedrati, ò le Lumie, ò qualch'altra spetie nuoua, e riguardeuole, così intieri, e per bellezza, e per odore sopra posti in vn piatto, ò bacino si seruono. Le Melangole cauatone li spicchij fatti star'in acqua rosa ghiacciata, dapoi inzuccharati si seruono, ò ritornate ne' proprij gusci, con mirabil'artificio (si come ancor delle Limee si può fare) s'imbandiscono, ouero posti in piatto con neue sotto, e zucchero sopra con gusto, e salute di rinfrescamento eccellente. Quei Limoncelli piccioli, & immaturi, quali si conuengono leuare dall'arbusto per essersene vestito di troppa quantità, che sono quegli stessi, che hò detto potersi condire, ò conseruarsi in miele, se bene non fossero più grossi d'vn'Oliua, ò di poco caduto il fiore; possonsi ancora conseruar per la Quaresima in aceto, e sale, come si fà de' cittroli, e finocchi; costumasi ancora tagliarli in fettoline, quanto si possa sottili, e farli stare in acqua fresca, mutandocela sino, che perdano l'amaro, e l'vltima volta sarà bene sia acqua rosa, ò di fior di melangoli, dalla quale leuati si condiscono con assai zucchero sopra, e neue sotto, ed è viuanda gustosissima, e rinfrescatiua. I Limoni perfetti poi tagliati in fette, seruiti con zucchero, aceto rosato, & oglio, fanno viuanda appetitosa, composta di tutti i gusti. I Limoni tagliati in fette, e tramezati con fette di mortadella, ò salame, oltre il gusto nel mangiare, temperano la di quella salsedine, e fanno bella vista; questi pur tagliati in fette ornano, e regalano ogni viuanda, come s'è detto; per lo stesso effetto si spaccano à mezo le Narance, e se ne regalano arrosti, e fritti; taglianosi ancora in fettoline sottili le Narance, e si tramezano trà vn pezzo d'arrosto, tagliato pur ancor'egli in fette, senza però leuar le fette di carne d'attaccato all'osso; in fine da industre mano di diligente Credenciero, le scorze di Limone, e gl'istessi Limoni si lasciano ridurre à qual si voglia forma, ò figura, che dal detto si sappia inuentare, co' quali orna non solo le prime tauole, mà ogni viuanda, e le frutte. Puossi ancor mangiare qual si voglia di questi Agrumi à guisa di pere col pane, e mas-

massime le Limie, Naranci, Cedrati, Limoncelli dolci, & altri, non puoi à conto di gusto desiderar di vantaggio, però che in questi hai agro, di mezo sapore, e dolce, & in ciascheduno di questi sapori hai il più, & il meno; godi ancora in vn'istesso tempo succo, polpa, & odore; onde la sopradetta Salsa di Limoncello nel secondo Libro insegnata, e compita d'ogni buona qualità per gustare, si condisce con questi Agri ogni viuanda sì cruda, come cotta, da magro meglio con la Narancia, da grasso col Limone, quanto gusto apporti vna goccia di Narancio in vn bicchiero di vino, ouero se cō scorza di Narancio si freghi l'orlo del bicchiero, ogni vno lo può prouare, anzi alcuni vogliono, che basti spruzzar con questo sugo il vetro oue è il vino, allegando che la sottigliezza di questo sugo sia bastante per passar'il vetro, e render'odorato il vino; mà quello che più importa in vno stesso tempo hai gusto, e sanità che di rado si ritroua. Fuori del seruitio della Tauola restanmi alcune prerogatiue da dire. Col profumo delle scorze di questi Agrumi scacci ogn'altro mal'odore, & i Serpi con la seccatizza del legno si fugano; col sugo si leua ogni macchia, & in particolar l'inchiostro sopra panni bianchi; se con Narancio, ò Limone laui le mani; ouero altra parte del corpo lo rinfreschi, e ne leui ogni male odore, e però dopo mangiato costumasi stropicciar con mani quelle guscie di questi, da' quali hai spremuto il sugo. Questo sugo mirabile contra la rogna. Questo sugo intenerisce le perle, mediante il quale si riducono à qual forma si vuole, vero è che ancor si risoluono. Dato qual si voglia Agrume à mangiare à donne grauide, li leua l'appetito di cose strane secondo Crescentio; l'acqua di Limone lambiccata scaccia le volatiche, è contro vermi, e fà la pelle polita. Cura dell'Economa sarà non solo il raccorre i fiori, ò per vendere, ò per seruirsene in qual si voglia de' sudetti scritti modi, e massime quelli di Narancio, de' quali in alcuni n'è tanta abbondanza, che se bene leuasse delle dieci le noue parti, non è pericolo, che troppo l'impouerischi, e sono più odorati dell'altre spetie, mà ancora di conseruar questo frutto, acciò duri longo tempo, e sappiasi, che nelle riuiere di Genoua, Napoli, Teiano, e Salò quei popoli della coltura solo di questi Agrumi viuono; colui che conserua i suoi frutti fino al tempo, che gli altri gli hanno venduti, quello si fà ricco. Noi quei pochi, rispetto à i molti di quelli, conseruaremo longo tempo in stanza fresca nascosti in arena, ò semola, ò in miglio, ò in melega, ò farina. In riguardo dunque de' sudetti vtili, bellezze, e perpetuità viene chiamato l arbore del Cedro nobilissimo, e con ragione, e perche vna delle principali parti della nobiltà, si è l'antichità, qual si voglia di questo arbusto ben conseruato dura molt'età d huomini; ne veggio de' vecchissimi in casa de' particolari Caualieri, quali m'accertano, che al loro Padre da suo Auo erano stati lasciati di quella grandezza; nel chiostro di Santa Sabina in Roma, se ne vede vno piantato dal glorioso Padre San Domenico, come potrà dunque essere, se è vero, ch'ogni simile ama il suo simile, che la coltiuatione di questi sia da' Nobili aborrita, tanto più, che è libera da straordinaria fatica, da maneggiar puzzolenti bestie, e graui instromenti per lauorar la terra, che è in quanto pare, che l'agricoltura sia obbrobriosa a' Nobili de' nostri tempi, mà la coltiuatione de gli Agrumi senza zappa, ò vanga, ò aratro, ne fatica di sudore s'esseguisce, basterà esser proueduto

Altri vtili.

Modo di conseruar gli Agrumi.

Nobile coltiuatione cō poca fatica.

ueduto d'Un tagliente, e piccolo falcello, e d'un par di tanagliole,e del ferro,nella pagina 326. delineati, e con le tanagliette si leuerà ogni seccume, e superfluità sì come col falcello tenerli eguali, e politi, secondo la prima forma, e ne' modi, che di sopra si sono detti.

Oliua Boemica.

L'Arbor di Paradiso sempre verdeggiante, detto Oliua Boemica, produce fiore piccolo, bello, & odorato, moltiplica di seme, di rama diuelta piantata, ò propaginata, ò col pignattino radicato, non teme il freddo, e vuole terra grassa.

Gelsomino nostrano.

Il Gelsomino, ò Gesmino da Iasme, che in Greco vuol dire odore di Viola, il de'nostri paesi naturale, ama i colli, & aria calda, e però si pone à parte meridionale, ouero orientale, vuole terra magra, non fà seme, mà odorato, bianco, e picciol fiore produce, moltiplica col propaginarlo, e basta, che tocchi terra, che in tutti i nodi caccia radiche, con questo se ne fanno pergole, siepi, & ornamento à porte; questo posto in vn vaso, e potato corto ogn'anno, fà al tempo di fiorire vna vaga palla di fiori, misticata con fronde verdi di vista, & odore singolare; è ancor chiamato Apiaria, perche di questo l'Api si dilettano; sopra questo s'inserisce il Gelsomino di Catalogna, detto di Spagna, e quello del Gimè, à bietta, à occhio, & à corona (modi, che nel discorso de gl'inserti nel fine di questo Libro si dichiareranno) ne è inserto, che più facilmente tengasi di questo, fatto con surcoli, che habbiano vn dito di germoglio, e però nel portare i Gelsomini di Spagna, che si fà

Gelsomino di Spagna.

ogn'anno; prima che comincino à mouersi vi si deuono lasciar quei rami, de' quali si voglia seruir per sorcoli, longhi mezo palmo; fuori di questo caso tutti gli altri rami di Gelsomino di Catalogna (nella cui coltiuatione siamo entrati senza auuedercene) si tagliano più vicino al tronco, che sia possibile, senza lasciarci alcun'occhio, ancorche vicino al tronco, procurando, che siano sforzati à cacciar noui getti nello stesso tronco, altrimente, sij certo, che saranno di breue vita; anzi se vn ramo di questi ben conseruato il Verno, qual tenghi i bottoncini di fiori sani, fino à Primauera si lascierà, leuando tutti gli altri rami, e questo ancor lui se si corte à fino vicino, oue habbia i sudetti bottoncini finalmente a'primi gran caldi aprirà fiori doppij, mà la pianta da poi si seccarà, ne in altro modo hò saputo, che questi sì fatti Gelsomini venghino doppij, se non fosse per qualche accidente lussureggianti. Questi, che per lo più si tengono in vasi, si pongano à coperto, e si difendano dal freddo, come gli Agrumi, vero è, che lo star sotto terra gli è più noioso, che gli Agrumi, e però non vi si pongano, che ne i tempi ne' quali gela ancor ne le stanze, e se per questo tempo si potessero conseruare in qualche cucina calda, ò nella stanza dalla stuffa riscaldata, di sopra descritta, saria molto meglio, perche effettiuamente sotto terra, ò in luogo humido muffano i rami; deuonsi ancora inacquare nel modo detto de gli Agrumi, e giouali assai il poterli dar aria l'Inuerno, quando è tepida; se li cortano le radiche ancora, mà non così spesso, come à gli Agrumi, e se gli leuano solo l'esteriore, che serpono dietro il vaso, anzi che tal volta saltano fuori, il che quando auuenga si deuono leuare più sotto terra, che sia possibile; alcuni li conseruano ancor l'Inuerno, se bene sono posti in terra, venendo il beneficio d'vn sito caldo esposto à mezo giorno, difeso da venti freddi da vn muro, ò casamento, con l'industria; corcano al principio di Nouembre li Gelsomini

mini in terra, li coprono di seccaticcia assai secca, & asciutta poi li fanno vn coperto con legni, e tegole, acciochе da acque, e neui non siano bagnati, lasciandoci vn palmo di respiro, acciochе sentino ancor'il Sole, e la buon'aria; à Primauera gli scoprono, gli alzano, & aggiustano à suo loco, potati, che sono; e perche questi deuono essere alti di gambo almeno, quanto vn'Huomo, oltre il primo inserto nella sommità, fatto col surcolo; s inseriscono ancora per il gambo à occhio vn palmo longi dall'altro, che si può praticare in qual si voglia Gelsomino, che per longhezza, ò giouinezza lo comporti, perche alli vecchissimi non si può alzar la scorza così facilmente per inserirgli à occhio. De gli odorati fiori di questo Gelsomino se ne fà oglio ne'modi detti del Giacinto Tuberoso; tramezasi ancora à panni, à guanti, à pelle, à colletti, & à tutte participa il suo grat'odore di poca durata però. Fanno i Spagnuoli vn'ontione odorifera, anzi perpetuano l'odore di questo fiore, quale chiamano Manteca; lauasi l'assogna di porco fresca, ben cotta, e purgata con acqua fresca in vn catino di maiolica, ò d'argento assai, mutandosi molte volte l'acqua, e per quella maneggiandola con frequenza, dapoi leuata l'acqua, ne..'assogna si pongono i Gelsomini colti à buon'hora, e per otto giorni si seguita ad aggiungere Gelsomini, ed incorporarli, tenendo sempre coperto il catino, dapoi si dilegua l'vnto già fatto odorifero, e si cola; Più regalata riuscirà se in oncie quattro d'oglio si mischiaranno oncie trè di cera vergine, e diuenuto vnto, si farà stare coperta di questi fiori per tutto il tempo, che se ne possa hauere rinouandogli ogni mattina, e leuandone gl'impassiti; mà assai più delicata sarà se in vn'oncia di cera vergine dileguata si poneranno oncie due d'oglio d'amandorle dolci, fatto senza fuoco, poi ogni mattina se gli rinoueranno i Gelsomini, ponendoli con la parte, che stà attaccata, nell'ontione. Il Gelsomino di Gimè, detto Arabico, ouero Alessandrino, è chiamato ancora Sirenga Arabica, d'odore soauissimo, di candore leggiadrissimo, e di fiore doppio, inestasi sopra il nostro Gelsomino ordinario, detto saluatico, il primo, e second'anno; dopo l'inesto si deue potare sopra il più basso occhio, che habbia, gli altri trè anni si può, lasciandoli più occhi alzarlo in vn palmo ogn'anno, fatto in questo modo virile arbusto, non s alzi di più, e questo credo sia il vero temperamento delle varie opinioni de' Gardinieri, non concordando, circa la coltiuatione di questi; confermano tutti però, che questo teme il freddo, il caldo, e lo star rinchiuso, si che considerasi, se questo arbusto può praticarsi in Bologna, tuttauia vi si sono mantenuti delle dozine d'anni, mà io stanco dalla gran cura, e diligenza, gli hò tralasciati. Hauemo ancora i Gelsomino giallo, e di poca bellezza, meno odore, e niuna stima. D'India n'è venuto vno poch'anni sono di color giallo, d'odore gratissimo, e della grandezza di quello di Catalogna, nel cui sopradetto modo coltiuasi, ed è assai pregiato. Chiamasi Gelsomino Indico vna pianta, la qual più nelle frondi, che nel fiore al Gelsomino rassomiglia. Questa s'alza più, che non possa giunger vn'Huomo, con molti rami, & à guisa di vite hà bisogno di sostegno, s'orna di molti fiori rossi, grandi, e vaghi à vederli, mà senza odore, abbellendo il Giardino, non serue ad altro, viene da radica, la quale ancora si produce da rami propaginati, ama il caldo, e da alcuni si tiene ne'vasi per poterlo riporre; Io che l'hò hauuto prima d'ogn'altro, in terra à parte

Manteca.

Gelsomino del Gimè.

Giallo.

Giallo odorato.

Indico rosso.

meridionale l'hò sempre tenuto, e fiorito che sia di Luglio, e d'Agosto, m'hà reso riguardeuole il Giardino; cadutogli i fiori fà certe siliqu ,ò cornecchie piene di cosa, che pure sia suo seme, mà non nasce, ogni minima radica di questo, che resti in terra ripullula, & in questa maniera ancor si moltiplica. Del Gelsomino fù scherzato.

Del Gelsomin purpureo, bianco, e giallo
Scherza natura, e mostra sua vaghezza,
Mà s'adorna del doppio in festa, ò in ballo
Donna, ch'accrescer vuol la sua bellezza.

Il Ginepro, che in Latino Iuniperus à Iunioribus, *perche, ancorche carico di frutti vecchi, ne produce de' giouani continuamente, di sua natura nasce sù i monti, per tutto, & in piano s'appiglierà, se giouenissimo, non più alto di mezo palmo si trasporta con le radiche; con questo si potrà, tenendolo basso, far'una pungente, forte, e perpetua siepe sempre verde, perche fù detto.*

Fronde virens semper, carie vix læditur vnquam,
Iuniperi lædit sed grauis vmbra caput.

Questa perpetuità è congiunta con una salubrità naturale, perche resiste alle putredini, sarà forsi causa dell'uso de' Bolognesi d'abbruggiarlo il Natale sù fuochi delle stantie in quella guisa; che per salubrità da' Romani à Calende di Gennaio presentauasi il Lauro, questa perpetuità hà luogo nel legno, ancorche reciso, perche i pali di Ginepro durano assaissimo, e più d'ogn'altro legno, e però per vigne, per fratte, e per pergole molto se ne serue. Questa perpetuità apporta al vino, perche fatto bollir con bacche di questo arbusto diuiene perfetto, & incorruttibile aceto, lo stesso effetto succede se si tenghi un ramo di questo nella botticella ordinaria dell'aceto. Questa verità sia confessata da quelli, che hanno le stesse botticelle di questo legno. L'incorrotta proprietà comparte a' nostri corpi mediante l'odore, & dicalo chi hà memoria del contagioso Anno. 630. perche si faceuano palle vuote di Ginepro traforate, dentro le quali si portaua vn poco di spongia inzuppata d'aceto rosato, pretendendosi coll'unione di questi due odori contro veleno, e contro la corruttione difendersi dalla peste. Il suo sanissimo fuoco, e fumo tendendo à scacciar ogni malignità, e corruttione vsasi ne' giorni humidi, ò sospetti di peste, ò quando l'huomo si vogli preseruar da male, che s'effettua con molto gusto se si pongono due, ò trè bacche del frutto di questo arbusto nel fuoco quando si vogli scaldar'il letto. Mostra questa natural virtù di conseruare mentre mantiene lo stesso fuoco più d'ogn'altro legno, anzi vogliono, che i carboni di Ginepro accesi conseruino un'anno il fuoco, coperti di cenere dello stesso. Il decotto di queste bacche ouero il lissiuo della cenere di Ginepro, ammazza i porri delle man de' putti. Piacciono le sue bacche a' Tordi, e Merli, e perciò nell' vccelliere si pianta; piacciono altresì questi vccelli à noi altri, quando habbiano nel goscio detti bacchi, perche nel cuocerli si fanno odoriferi, e sani; in fine quattro delle sudette bacche poste sopra la bragia, seruono in luogo di dispendioso profumo, rendendo odorifera ogni stanza, e scacciando ogni fetore. L'oglio di Ginepro tenuto in bocca, vale a' dolori de' denti causato da catarro freddo, si come la decottione delle bacche fatta in vino, leua il dolor de denti. Di questo Arbusto, si come d'alcuni altri detti, e da dirsi,

ne'

ne sono considerati da Simplicisti varie spetie; io che tendo alla breuità, e credo basti il dir di quelle spetie, che sono più note, descriuerò per non tediare il Lettore quelle spetie, che sono più communi. Il Mattioli abbondantemente sodisfarà ad ogni curioso.

Ginestra gialla, e bianca.

La Ginestra nasce da se, ne' luoghi montuosi di seme, che cade da certe silique, ò cornecchie, che succedono caduti, che siano i suoi fiori gialli; serue legar viti, gelosie, & ogn'altra cosa debole, in luogo di salci. Serue à far perfetto fuoco per scaldar la fornace, oue si cuoce maiolica. Serue tagliato d'vn'anno prima, e ben asciutta da preparare a' vermi da seta, per fabricarui sopra i folicelli; si come questa con la quantità de' fiori gialli orna i monti di Maggio, e Giugno, così quella, che fà fior bianco nuouamente inuentata, orna, & odora mirabilmente ogni Giardino ne' sudetti tempi; con molta difficoltà fassi nascere il seme di questa, perche prima bisogna romperci la scorza con coltello, o lima in molti luoghi, acciò possa nascere, dapoi fatta stare à molle otto, ò dieci giorni, piantasi, e col stilicidio s'aiuta à nascere ne' giorni ca di, ma non caniculari; dura perpetua, senza temer' il freddo, ne ricusa terreno; è così detta la Ginestra, perche pesta con assongia, vale al dolor delle ginocchia; Vna dramma di questo seme pesto in quattro cucchiari d'acqua purga quanto l'elleboro; & il sugo misciato con vnto, sana la rogna alle pecore.

Granati:

Vna forte siepe, vna nobil pergoletta, vn vago cespuglio, & vna superba spaliera puote farsi de' Pomi granati, poco s'vsa il seminarli, perche tardano à crescere, & à far frutto, e di mal gusto, tuttauia per far' vna siepe in vn Giardino, dalla quale inestati si potriano cauar col tempo innumerabili figli, in terra facile, leggiera ben vangata, anzi ridotta in poluere, le grane impassite, e quasi secche, ò priue in buona parte dell'humor vinoso, si seminano l'Autunno, mà meglio il Marzo, e con inaffiamento non piouendo, s'aiuta la lor nascita; s'appigliano ancor di ramo in terra piantato vn poco offeso, non spaccato, però, che questo l'hò per troppo grande offesa; meglio di tutti i sudetti modi, si chiantano i rami giouani al calce del vecchio con qualche radichetta congiunta, oue questi propaginati, e radicati l'anno auuenire si trasportano radicati. Vogliono sito caldo, e luogo asciutto, ond'è, che in questi piani poco si vedano, però, che ne luoghi humidi, e grassi li di frutto dolce conuertonsi in agro, e però su colli fanno meglio, perche dalle ruggiade, e nebbie non sono offesi tanto; per la stessa ragione fanno benissimo vicino alle mura, e nelle corti, oue malamente si contentano del nome d'Arbusti. Quando li fiori aperti s'empiono d'acqua per pioggia, si marciscono, e perciò si deuono scuotere, e riuolgere alla china; anzi Theofrasto insegna per sfuggir questo danno l'inserirli col sorcolo alla rouerscia; deuonsi zappare due volte l'anno, e con tal'occasione liberarli dalla numerosa quantità di prole, che al piede di quelli pullula, la quale leuandoli buona parte dell'humore, li priua del vigore d'accrescer' i frutti. E amico del Mirto, e dell'Vliuo, e vicini per molta simpatia prosperano assai è nemico della Saluia, e de' Mori, e similmente vicini s'offendono. Lo stabbio di Porco, e l'humano gli sono di giouamento, e però quando vn ramo si pianta s'imbratta con vno di questi sterchi, quanto ne và in terra, se sia di sugo agro

inacquato con orina humina fracida, ò ingrassato con sterco di Porco ben smaltito, in due anni si fà dolce. Tal volta la morbidezza del terreno, perche d'ogni poco d'humore si contenta, causa, che li fiori, e frutti cadono, à questo col ponerci pietre, ò rena al piede in luogo di stabbio, ouero col ponere in vna spaccata radice vn sasso si prouede, per la sudetta, & ogn'altra infermità s'Vngono di sugo di porcaccia, e catapucia misticati; colti li frutti con vn poco di ramo congiunto, si potano l'Ottobre, liberandoli da rami secchi; quando si vogli inestar di Primauera si fà, & à bietta, bisogna subito staccati i surcoli far l'inesto, perche questo legno hà poco sugo. Il Granato hà posto il nome à vn Regno in Spagna, ed egli così chiamasi dalla quantità de' grani, quali rossi sono diuisi da certa cartillagine, che hà del verde, ò del giallo, e che li rende di bellissima vista, onde cantò quello.

E quasi in picciol' Iride comisti
Sardonici ballassi, & ametisti.

In Latino è detto pomo Cartaginese, come che di là fosse portato, è di grandissima difficoltà il conseruar questo frutto, ma quando si possa fare, è di molto vtile. Scriue Bruirino Campeggi, che nella Narbonese Francia, abbondante di questi frutti, li conseruano sino all'Estate auuenire, li Vendono con molt'Vtile Vno scudo d'oro l'vno; per quest'effetto nel coglierli à Luna mancante se gli lascia attaccato, come s'è detto, vn pezzetto di ramo, qual prima si torce, quando sono vicini al maturarsi, acciò non crepino, dapoi, ò si tuffano in acqua bollente, e subito si leuano, ò in acqua marina calda, ò in salamoia; si pongono ancora trà la paglia, trà il grano, ò miglio, ò orzo, ò melega, ò meglio trà la segaticcia ben' asciutta conseruansi ancora coperti, ò liniti di gesso stemperato con acqua, ò con terra da pignatte fatta in foggia di cola. Si fà di questo frutto Vino, ò sugo per gli amalati, scacciando la sete, e riparando alla putredine, come si vede scritto.

Modo di conseruarli

Pallenti sæuos depellunt corpore morbos.
Arentemq; leuant punica mala sitim.

Stringonsi le grana libere da scorza, e pellicole, inuolte in panno lino, con mano, ò con torchio, & il sugo si pone in vn vaso, acciò deponga la feccia, poi da quella appartando, il chiaro si fà entrare in vna caraffa, oue, perche non inacetisca si copre con oglio, mentre allhora non se ne voglia seruire; questo sugo serue ancor per salsa sopra diuersi arrosti, e pesci fritti le grane regalano insalate, carni, e pesci, cose già dette, & ancor da dirsi. Dioscoride dice, che chi inghiottirà trè fiori di Granato, per quell'anno non patirà mal à gli occhi. I fiori di Granato pesti, e misticati con miele fanno impiastro vtilissimo alle panarecci. La corteccia di quest'arbore cotta in Vino sana le bugancie; le foglie peste, ouero il lor sugo misticato con oglio rosato, leua li dolori antichi del capo applicato alla fronte. Il Granato dal fior doppio, che non fà frutto, è detto Balausto, orna in vero ogni Giardino; serue per molte medicine, e se ne fà il color di grana, e con la scorza del frutto il color nero; de' fiori di questo se ne fà conserua di zucchero, qual è Validissima per fermar ogni flusso, e massime delle Donne, tanto bianchi, come rossi, pigliandone mez'oncia per Volta, ò con vino brusco, ò con sugo di granati.

Vso in medicina.

Balausto.

Del Lauro, che da Laude è detto, perche si coronaua di Lauro, chi merita-

uà lode, raccontano i Poeti, e gli Storici molte marauiglie, e frà l'altre; Stauasene Liuia Drusilla, moglie d'Augusto, in vna sua Villa, non molto lungi da Roma, qual'ancor hoggi dall'infrascritto successo, chiamasi alle Galline bianche. Questa mentre era assentata sù la ripa del Tebro, gli fù lasciato da vn'Aquila cader in grembo vna candidissima Gallina, quale hauea nel becco vn ramo di Lauro; consigliorono li falsi Indouini, che della Gallina si douesse procurar prole, e che il ramo di Lauro si douesse piantare. Il che fatto, moltiplicò in maniera, che tutti quei colli Romani in breue ne furono pieni, e però chiamauansi Laureti, e quei semplici, che si credettero questa feminil nouella, dissero, che Gioue hauea mandato quest'arbore in segno della pace, che dapoi successe al tempo d'Augusto, ed egli fù coronato di Lauro, e quando trionfò portò vn ramo di Lauro in mano, stile vsato da' susseguenti Imperadori sino à Nerone, peroche auanti la sua morte si seccorono tutti i Laureti, e morirono tutte le Galline bianche. La superstitiosa poi osseruatione cominciò à publicare, che Gioue in saettare non toccasse questo arbusto, e però quando tuonaua molti se ne coronauano. Principiò ancora in quei tempi l'vso, che pur dura sino à quest'età, d'ornar le porte, e parieti i giorni di Festa con Lauro, per dar ad intendere a' Forastieri, che con buona pace poteuano entrare, perche pace, come s'è detto, quest'arbore significa, e però quando da' combattenti si porgeua il Lauro, era segno di domandar pace. Oltre il Lauro ordinario hauemo il Lauro regio, col quale gioconde siepi, vaghe spalliere, prospetiue ombrose, e subdiali propriamente regij si fanno; forsi saranno quelli, che da Costantino Imperadore tabernacoli reali si chiamano; formanosi ancora le stesse delitie, e figure del Lauro ordinario, qual serue qualche poco alla Cucina col suo odore, tramezato ne' Fegatelli, Vccelli, Salciccia, & Anguilla cotti nello spiedo; serue pur con l'odore ne gli addobbi, e particolarmente ne' marinati, ò carpionati de' pesci, la sua amarezza lo scaccia dalla potacchieria, lo stesso odore libera ogni stanza da mal puzzo. Mentre bollendo si dilegua lo strutto, vn ramo di Lauro ardente se gli tuffa dentro, che questo porgendogli odore lo preserua da arancirsi; le Monache sopra foglie di Lauro pongono la cotognata; l'vno, e l'altro de' sudetti Lauri moltiplicasi di seme raccolto l'Autunno, e di ramo piantato, e seminasi respettiuamente la Primauera, ama i colli, luoghi marini, arie temperate, la vicinanza de' parieti, ò luoghi chiusi, che lo difendano da freddo, per lo quale se non muore, perde la fronde; fassi delle bacche oglio Laurino medicinale. Vuole il Mattioli, che fregandosi assai frequente due rami di Lauro, e postoui sopra polue di solfo, se ne apicci il fuoco, e questa forsi sarà la causa, che ad Apollo, che è il Sole, quest'arbore pieno di fuoco sia sacrato, e perciò abborrito da' Demoni, se bene alcuni vogliono, che sia, per che questo falso Dio si dipinge giouine, e senza barba, & il Lauro perpetuo giouine, è sempre verde; e perche è frequente nel monte Parnaso, perciò à gli amatori delle muse è dato per Corona, mà credo più tosto; che l'amarezza, e perpetuità di questo denoti, che i Poeti con molta fatica si fanno immortali; che quest'arbore fosse presentato al Magistrato Romano nel nouell'anno, come apportator di sanità, già s'è detto. Le foglie peste, & impiastrate sanano le punture delle Api, Vespe, e Scorpioni; la corteccia delle radici beuutone

Vso in Medicina.

tre oboli in Vino odorato, gioua a' fegatosi, e rompe la pietra; i rami di questa posti ne' campi trà le biade, le difendono dal malume, tirandolo tutto à se; le cime più tenere del Lauro bollite giouano alla sordità, pigliandone il fumo per vn'imbotto ben caldo, sette bacche di Lauro ingbiottite dalle Donne grauide, quando sono vicine al parto fanno partorire con poco trauaglio, di questo fù detto.

Nympha fui Phæbi quondam: nunc gloria belli
Pacis honos, frontisq; decus, vatumq; corona.

Sono le foglie del Lauro presaggio del raccolto auuenire, peroche se poste nel fuoco assai rumoreggiano, lo denotano buono, se poco, tristo, onde cantò Tibullo.

Laurus vbi bona signa dedit gaudete coloni.

E Propertio.

Et tacet extincto Laurus adusta foco.

Del Leādro.

Hà il Leandro foglie il Verno simili all'Oliuo, e però i Latini Oleander *lo chiamano, dal quale ne è deriuato il nome, queste però sono simili al Lauro, e fiori simili alla Rosa nel colore, onde li Greci lo chiamano Rododafne, significando appo loro Rodon la Rosa, e Dafne il Lauro, nome, che gli venne da vna Ninfa, qual seguitata da Apollo, in quest'arbore fingono fosse trasformata. E' scritto in Apuleio, che essend' egli conuertito in Asino, ma non priuo dell'vso della ragione, sapeua, che non poteua ritornare nella sua pristina forma, se non mangiaua Rose, veduto vn giorno di lontano questo fiore, e creduto la Rosa, corse auidamente per mangiarlo, & aperta la bocca s'accorse, che non solo non era Rosa, ma veleno per lui, essendo il Leandro velenoso non solo à gli Asini, ma à tutti gli quadrupedi; perche dunque non chiudiamo con foglie di Leandro li buchi delli danneggianti animali sotterranei, acciòche sijno necessitati volendo aprirli leuar con denti dette foglie, & auelenarsi? Leggesi nel Butero, che l'acque d'vn tal Fiume di Candia sono velenose a' Greggi, perche le ripe sono vestite di Leandro, à gli Huomini dicono, che non sia di nocumento, io però non lo prouarei, perche nell' ignoranza non inuidio all' Asino; sò questo per proua, che il suo sugo mislicato con vnto, guarisce ottimamente la rogna; oltre il Leandro del fior rosso, hauemo quello dal fior bianco, quale è forza, che sia nouamente inuentato, mentre da Scrittori antichi sia chiamato del color della Rosa rossa. Multiplicasi di ramo semplice, ò radicato, ama l'ombra, teme il freddo, crescesi ne' Vasi, non vuol star senza humore, e per difenderlo da questi si serua lo stile detto de gli Agrumi, s'inserisce il bianco nel rosso sopra vno stesso arbusto, con vaga vista poi di varij fiori.*

Coltiuatione.

Del Ligusto, ò Caurosano.

Il Ligusto così detto, perche è frequente in Liguria, è da noi chiamato Caurosano, egli è il tanto celebrato da gli Antichi per la candidezza del suo fiore, qual cadendo, in pallottine negre si conuerte, di cui cantò Virgilio.

Alba Ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.

Da questi fiori si distilla acqua per leuar le macchie dalla faccia, e farla bianca, si come per sanar le vlceri, onde fù detto

Candida, nec niueis cessura ligustra pruinis
Vlceribus præsens sunt medicina malis.

Con questo si chiude con bella siepe ogn' horto, ò pomaro, quale se con falce à questo

questo destinata, come si vede nel margine, ogni principio di Luna si tosera verrà bellissima, come altroue s'è detto.

Vn'arbusto qual fiorito il mese di Maggio serue per far vaga siepe, & i suoi fiori vendonsi per ornar le Chiese, chiamasi Maio, è di due sorti vno di fior giallo, e l'altro rosso, questo propriamente chiamasi siliquastro ouer'arbore di Giuda, sopra questi molti consegliano inserire diuersi frutti per mutarne la spetie, molti ancora l'hanno prouato in queste parti con poca fortuna.

Della Mortella sotto nome di Mirto, da' Latini, e da' Greci Mirtina, *quasi* Mirina *perche hà odore di Mira sono varie spetie, le più communi sono campestre, & hortense, forsi la plebea, e patritia di Plinio, le quali prosperauano, e si faceuano belle variamente secondo, che la fattione de' Senatori, ò della plebe preualeua, la campestre ama luoghi caldi marini, ò valiui, nasce da se, ouero di ramo piantato, qual radica in terra, non ama i colli, ne meno la vedo in questo contado forsi sbandita dal freddo, vero è, che di questa sotto nome di Mortellone se ne fanno siepi sempre verdi ne' giardini, ma con fatica si salua il verno, da alcuni posta in vasi si ripone, come gli Agrumi; con suoi rami flessibili, e frondi spesse, è molto atta à rappresentare ogni figura, e se ne ponno fare ancora pergole. La decottione del seme fà neri i capeli, e prohibisce il caderne. La decottione delle frondi è buona per consolidar, e confirmar le gionture, & osse smosse. Le frondi secche, & in poluere s'applicano à panarezzi, ouero fresche mischiate con cera, e tanto vagliono alle cociture del fuoco; con le foglie di questa si fà concia per corami odorata. L'Hortense più nobile, ma più delicata, e quanto più hà le frondi minute, tanto è più gentile, e bella: fà fiori bianchi odoratissimi, che si distillano al modo, che si dirà delle rose; di questa n'hauemo vna spetie dal fior doppio, qual è cosa da Prencipe, sì per l'odore, sì per la grandezza, ma questa non fà seme, moltiplicasi però l'vna, e l'altra con ramo diuelto, ò posto in terra, ò propaginato, ò con vn pignattino fatto radicare; il seme di quella gentile, ma dal fior semplice, poco si prattica, ma ne' sudetti modi propagina, mediante lo stilicidio, si radica, nel resto ricercano la stessa coltura de gli Agrumi, e posti in vasi nello stesso modo si riparano da freddo; le bacche di Mortella seruiuano à Romani in luogo di pepe, auanti che l'vso di questo si ritrouasse faceuasi ancor vino mirtato, con pensiero d'aggiugner allegrezza, all'allegrezza, ouero mentre beueuano teneuano vn ramo di Mirto in mano per la sudetta causa, e con corona di Mirto trionfauano gli Ouanti, e fassi oglio detto Mirtino; la penuria, che n'habbiamo causa, che solo per vaghezza di mortella ci seruiamo, si che potriasi dire.*

Vso in medicina.

Summa petant alij: Myrtum veneremur amantes:
Si mereor, crines ambiat illa meos.

Secondando l'antico costume di sacrar quest'arbusto per la sua morbidezza, odore, e bellezza à Venere, del quale si dice, che ne fosse coronata da Paride nella sentenza della bellezza.

Con Mori Indici si può far vna siepe, ouero alzar vn' arbusto in luogo ombroso di vago aspetto l'estate, & Autunno per la varietà, e bellezza de' suoi fiori, perche altri sono candidi, come latte, altri succidi, altri rossi, altri rossini, s'appiglia

di

di ramo benissimo, mà è nemico del caldo, ne nasce tal volta di seme da se caduto, ma degenera, il che non fà quello, che pullulato si leua dal tronco dell'arbore, ama terreno grasso, & io ne hò hauuto vno di fior doppio, non credo per natura, ma per la morbidezza del terreno, e perche non sentiua mai il Sole; da gli Antichi, e Moderni semplicisti chiamasi Chetimia Syriorum.

Della Rosa.

La Rosa di purpureo manto vestita, d'aurato diadema coronata, sopra alto, e verde solio assisa, da pungenti spine, quasi fedel guardia da Alemani custodita; meritamente Regina de' fiori è chiamata, ne di questo sol nome contenta, ma quasi gran Monarchessa, con regij attributi, & eccellentissime prerogatiue è descritta, cioè Sol della terra in vn Ciel di smeraldi, sempre fresca, in cui si racchiude ogni bellezza, volume d'ogni amenità, simile alla Verginella, simbolo della beltà fuggitiua, fiorito amore, qual hà foglie in vece d'ali, per facella vn'acceso colore, e spine in luogo di strale, à Venere Dea della beltà, come il più bel fiore, ouer fiore de' fiori dedicata, onde Macro.

Dici flos florum nobis Rosa iure videtur,
Quæ specie cunctos præcedat, odoreq; flores.

Pompa de' prati, pregio de' colli, decoro di virgulti, occhio de gli horti, vaghezza de' Giardini, ricreatione d'ogni afflitto, odorata, e fresc' ombra, porpora de' campi, honor delle piaggie, e gemma delle Donne, vaghezza de gli Amanti, gloria di Flora, bocca odorata di Primauera, chioma fragrante d'Autunno, riso dell'Anno, medicina de' mortali, refrigerante corona, quasi antidoto ne' conuiti, vn giouenile, & ingenuo rossore della terra, rende insieme grato odore, bella vista, e compiuta giocondità; si come è semplice, naturale, e senza spesa, & in fine scuola de gli Agricoltori; non sò se fosse più pregiata auanti il peccato d'Adamo, quando, come vuole S. Basilio, era senza spine, e dopoi vbbidiente al suo facitore, si rese tanto più desiderata, quanto più per causa di quelle offese difficile ad hauersi. E se bene ogni spina denota le nostre sceleraggini, perche per il primo peccato vennero al Mondo, e perciò sopra il capo di Christo, qual doueua con pena cancellar queste sceleraggini, fù posto corona di spini; nondimeno la innocenza, ò la vaghezza della Rosa non passano sotto questo attributo, poiche ella non serue con spine ad offender, mà à sollecitar d'esser leuata, ouero à raddoppiare le Rose con le ferite, anzi è la Rosa gieroglifico della gratia, per esser'ella grata à tutti, onde è prouerbio Rosa loqui, *di cosa, che si parli grata, ò detta con gratia, e gl'Indiani quando vogliono esser grati a' suoi Prencipi, & hauerne gratia, s'vngono d'oglio rosato; oltre di ciò è tanto la purità della Rosa, che non solo impallidisce con la vicinanza d'ogni immondezza, ma ammazza lo Scarafaggio nato d'immondo sterco; recitiamo dunque di questo vago fiore.*

Homines Deosq; soaui odore recreans;
Rerum omnium vna tu Rosa es pulcherrima.

Má meglio. Pulchra velut spinas inter Rosa surgit acutas,
Sic flos cætus per mala multa Dei.

Mà ridotta la varietà delle Rose à due solo, dico, esserci la bianca, e la rossa, ciascheduna con particolari spetie à quella adherenti, la bianca senza dubbio per anti-

antichità precede, se fosse vero il fauoleggiarsi, che Venere frettolosa per la salute d'Adone, calpestando vna spina di questo arbusto si pungesse vn piede, e da quel sangue la Rosa bianca restasse rossa, si che fù cantato.

Alba fui quondam rosei quæ causa coloris?
Me proprio tinxit sanguine pulcra Venus.

Altri fingono, che in certo conuito delli Dei, saltellando Amore con allegrezza, à caso versasse con vn' ala vn bicchiero di nettare, qual caduto sopra la Rosa bianca, restasse rossa; sino i Turchi pretendono, che la Rosa nascesse dal sudore di Macometto, secondo il Busbechi, tutte fauole, e baie; vero è, che nel famoso conuito, che Cleopatra apprestò al suo Marc' Antonio, il pauimento di tutta la Casa era coperto con vn palmo di Rose per tutto; ma venendo alle particolarità dico, che delle Rose bianche ce n' è vna spetie di cinque foglie larghe, e qualche altre piccoline riuolte nel mezo, tramezate da alcune fila, quasi d'oro: quelle Rose sono odoratissime medicinali, e sono le vere Damaschine, che si chiamano ancor Muschette, dall'odor, che hanno di muschio, si come per la picciolezza Rosette; hauemo ancor la bianca con molte foglie, e poco odore; hauemo la bianca succida doppia, tutte di poca durata, onde fù detto.

Lactea sum, sed mox flacesco, & marcida fio:
Sic vestra ò pueri forma decorq; perit.

Quindi è, che alcuni non dal rossore cauano l'etimologia della Rosa, mà da Rore, perche sicome la ruggiada presto si dilegua, così presto la bellezza della Rosa suanisce, e perciò fù da gli Antichi dicata à Venere, essendo che i piaceri Venerei presto ancor loro passano. Delle purpurate c' è quella, che ancor' ella è chiamata Damaschina, pallida, odorata, & vn'altra pur detta Damaschina fiammeggiante, ouero rossa di lacca, semplice di cinque foglie, e doppia, vn' altra meno accesa, ma perche è carica di colore nella sommità delle foglie, chiamasi vbbriaca, & è senza spine; c' è la cinnamomea primatiua nel fiore, il cui odore è di cannella; c' è l'incarnata ordinaria, c'è la scritta, ouero mezo bianca, mezo incarnata; hauemo l'Italiana, ò vogliam dire Rosa d'ogni mese; c' è l' Olandese detta di cento foglie odorata, à differenza d'vn' altra di cento foglie senza odore; ce n' è vna di color morello scuro, detta nera; non nomino l' Indica per non hauerne veduto il fiore, ancorche per molti anni freddi io l'habbia conseruata: c' è la gialla semplice, e doppia, la quale di rado s'apre anzi spesso si secca auanti fiorisca. Frà gli attributi, che alla Rosa hò dato, vno è Scuola de gli Agricoltori, perochè con tutto, che sia spetie di spine, quali ne' luoghi inculti naturalmente pullulano, e però di coltiuatione senza spesa ancor l'hò descritta, ad ogni modo l'Agricoltore, hà imparato, che quella Rosa, che è coltiuata fà più fiori, e con maggior odore, che la inculta, cosa non osseruata, nè praticata da gli Antichi & accomodata ancora all'vso di moderni; ma distinguendo la coltura secondo le spetie, l' vna, e l'altra opinione haurà sodisfattione; le bianche si piantano con radiche barbate, & à foggia di propagine si fanno andar sotto terra, quanto comporta la lor longhezza lasciandole vn palmo sopra quella auanzare, con quest' auuertenza se sia possibile, che le radiche restino in vn viale, ò luogo oue sia calpestato il terreno, che

che gli è ſoprà; la ſtagione di piantarle da noi ſarà il Nouembre, e Decembre, ſi come tutte l'altre ſpetie di Roſe, perche ſe bene il Genaio, e Febraio potriaſi fare il più delle volte, ò è coperta la terra di neue, ò bagnata d'acqua, e differendo à Marzo, queſte per il ſentore di Primauera cominciano à pullulare, nel qual ſtato à mouerle ò ſi ſeccano, ò molto patiſcono, vero è, che le piantate di Febraio producono quel fiore, qual già hanno conceputo, il che non auuiene alle piantate d'Autunno, ma torna più conto attender alla ſicurezza della pianta, che ad vna Roſa. Queſte Roſette bianche appigliate, che ſiano già d'vn'anno, ſi tagliano al principio di Nouembre vicino à terra, acciò la Primauera moltiplicati in rami facciano vn vago ceſpuglio, qual tutta l'eſtate tenghi il Giardino abbondante d'odori, maſſime ſe ſaranno in luogo ombroſo; queſto ceſpuglio puoſſi allargare, & ampliare, con propaginare l'Autunno vna parte di quei rami, che ſi dourianо tagliare; da altri variamente s'alza, ò creſce vn ſolo ramo di queſta, ne permettendoli, che per il gambo ci ſiano altri rami, che li ſuperiori, ſi fà diuenir la Roſa vn'arbore, nel qual caſo ſe gl'inferiſce in ciaſcheduno ramo vna varia ſpetie di Roſe, à occhio però, sì l'Autunno, come la Primauera, qual'Agricoltura fà vno de' più belli arbuſti, che ſi baſtino à vedere. Sò, che da alcuni ſi conſeglia l'inſerire ſul Pomo la Roſa per hauerla fiorita à tempi delle Mela, ma quanto s'ingannino, conoſcaſi dal conſiderare, che li fiori naturalmente vengono, quando gli altri fiori, e li frutti quando li frutti. Così auuerrà della Roſa, caſo ſi appigliaſſe nel pomo. Carlo Stefani la inſeriſce ſul Caulo per hauerla verde, quaſi, che il Caulo faccia i fiori verdi; altri l'inſeriſce sù la Gineſtra per hauerla gialla, conſeglio de gli Antichi, che non haueuano la Roſa gialla ſenza inſitione. Ma ſeguendo più l'vtile che le bizzarie dico, che per purgarſi ſenza ſpeſa, venti foglie di queſte Roſette preſe à digiuno fanno tant'effetto, quanto vna medicina aſſai purgante, la ruggiada raccolta dalle Roſe con vna penna, e ſtillata ne gli occhi, riſchiara notabilmente la viſta; Le Roſette ancora poſte à bollir in liſciuo la rendono odorifera, ſi come ancor le radiche l'vno, e l'altro pratticato da' Barbieri; conſeruano ancora i panni odoriferi, e liberi da tarme; ſe ne fà oglio mediante l'infuſione, & acqua, come à baſſo ſi dirà, con altri molti medicamenti. Le Damaſchine purpuree, e cinnamome amano i monti, ordinariamente non s'alzano da terra molto, e però nel piantarle ſi deue tralaſciare il propaginarle, ne meno l'Autunno ſi tagliano vicino à terra, ma raccolti i fiori ſi potano, ouero l'Autunno ſe ne leua ogni ſeccume, e li rami vecchi di trè, ò quattr'anni, quali beniſſimo dalla lor groſſezza, e color ſcuro, in paragone di giouani, ſi conoſcono; ſi lauorano queſte tal volta con zappa non molto profondamente, ſi come ne meno molto ſotterra ſi piantano; di queſta ſorte di Damaſchine ſi fà il zucchero roſato, in ogni libra di zucchero candito, à conſiſtenza di Manuſchriſti, ſi pongano trè oncie delle ſudette Roſe, quali ſiano ſtate colte auanti s'aprano e ne ſia tagliato via quella parte bianca eſtrema, oue ſtà attaccata la foglia chiamata vnghia; vogliono ancora eſſere queſti bottoncini tagliati in quattro parti, e peſti, poi nel zucchero ſi laſciano cuocere dieci, ò dodeci bollori col lento fuoco di legna, riuolgendole continuamente con canna, ò legno; vi s'aggiunge agro di limone à ragione di mezo cucchiaro per libra di zucchero, dapoi

Vſo in medicina.

Zucchero roſato.

poſti

posti in baratti, ò vasi, si fà star'un giorno al Sole. Mà se si volesse far'il zucchero rosato in tauolette, per ordinario non se ne fà più di due libre di zucchero per volta, nelle quali candito, come di sopra, si pongono oncie cinque delle sudette Rose nel sopradetto modo preparate, mà un poco più peste, e mentre vi si pongono, si fà bollir assai il Siropo, ò vogliam dire il zucchero candito, e subito se li pone vn cucchiaro d'agro di Limone, dapoi incontinente si leua dal fuoco, e si lascia nel vaso, nel qual'hà bollito, per spatio di trè, ò quattro Miserere tanto, quanto cominci à pigliar corpo, dapoi si pone nelle forme preparate di carta, e per vn giorno si lascia al Sole.

La Rosa incarnata s'accomoda più ad ogni gusto dell'Agricoltore, che qual si voglia altra perche se la vuoi cespuglio, lascia far'à lei, ò regolala nel sudetto modo; se la desideri in siepe, propaginandola la conduci oue vuoi; se arbusto, alzala al modo sudetto della Rosetta bianca; se desideri, che faccia spaliera, lascial'andar alta, e porgeli molt'alimento, che coprirà pariete di dieci, ò dodeci piedi, ouero con essa volterai vna vaga, & odorifera loggia, questa cura ti si deue hauere almeno ogni due anni leuarne li rami vecchi, e secchi, & à questo modo ringiouenendola la conseruerai perpetua, bisogna però lauorarci due, ò trè volte l'anno al piede più profondamente, che non si fà all' herbe, e meno, che non si fà àgli arbori, peroche oltre il beneficio ordinario, che della coltiuatione sente ogni pianta, à questa porge occasione di cacciar nuoui getti per mantenerla; di seme, ne questa, ne altra Rosa si costuma moltiplicare, perche oltre tardano assai à far fiore, lo fanno poi picciolissimo, la propagine è il meglio modo, che sia ne' luoghi, oue ce ne sono, & oue si deuono trasportare s'osserui lo stesso stile detto delle Rosette, perche corcate le piante di queste radicate, i rami s'allongano, & allargano per li solchi, e con vna pianta s'occupa, & empie molto paese; piantate si tagliano vicino à terra i rami lasciandoci due, ò tre occhi sopra terra; altri tagliano le radiche in pezzetti longhi quattro, ò cinque dita, & à foggia di canne in fossatelli si pongono, e questi germogliati populano il Giardino di Rose, altri dicono, che i stessi rami tagliati in pezzetti, e posti in terra radichino, e caccino getti nello stesso tempo; in tutti i modi, credo possa riuscire, per esser di spetie di spine, quali di sua natura s'appigliano facilmente, moltiplicano volontieri; vogliono queste il terreno buono, grasso, & asciutto, e se ci fosse qualche petruccia non saria male, tal'appunto è il casalino, nel quale vn palmo sotto si piantano, il sito quanto è più caldo, tanto produce più odorifere, e primatiue Rose, & in questo il nostro Economo deue assai premere, per poterle vendere à curiosi presto molto prezzo, per questo sarà à proposito vn colle apprico, ò vna meridiana pariete, oltre di ciò, quando cominci ad apparire il rosso ne' bottoncini, si sollecitano con l'inacquarli con acqua tiepida, qual si getta in vna buchetta fatta vn piede longhi dalla pianta, puossi ancor tener per quest'effetto la Rosa ne' vasi, & alle giornate calde esporre, & alle fredde la notte nascondere; pratticasi questo meglio nelle Rose d'ogni mese, fanno più fiori se si palmano volte all' in giù in quella guisa, che s'accomodano le viti, dicono, che piantando agli presso le Rose, i fiori saranno più odoriferi, si come sono più odorifere la sera, che la mattina, e quest' odore sentesi più di lontano, che

Coltiuatione.

Terra.

Sito.

da vicino, il che nelle secche fà contrario effetto: l'vtile che di queste si caua per venderle non tanto à Giouani vaghi, e Donne innamorate, ch'amano hauerne il seno, e tempie ornate, quanto à Spetiali per farne suchi, ogli, acque, miele, e mille medicamenti, secondo la lor arte; basta, che per commodità della Casa facciasi l'aceto, & oglio rosato, e fannosi mediante l'infusione delle Rose, e lo stare al Sole, quella sarà più perfetta quanto più volte le Rose se gli rinouaranno, mà nell'oglio con più diligenza, si pongono le Rose libere da quella parte bianca estrema delle foglie detta vgna, e ben trite, e per ogni libre trè d'oglio vna di queste rose, quali state al Sole nell' oglio infuse otto giorni si leuano colando l'oglio, e si rinouano, e così per trè volte; con quest'oglio si mitiga ogn'infiammagione, s'vmetta ogni aridezza, si rinfresca ogni calore veniente, ò da Sole, ò da febre, si matura ogni tumore; per l'eccellenza di quest'oglio finse Omero, che Venere vngesse il corpo d'Ettore, acciò da'cani, a' quali Achille l'haueua esposto, non fosse lacerato. Fassi ancora l'acqua rosa, in molti modi, il meglio di tutti si è col lambicco di vetro posto in acqua bollente, pieno di Rose, & acqua quiui bollendo ogni cosa, che è nel detto vetro quella humida fumosità attaccata al vetro si conuerte in acqua, & à poco à poco gocciola nella preparata ampolla; altro modo è col lambicco di piombo, ò rame fatto à foggia di Campana, ò capello, questo coprendo vn tegame di rame nel cui fondo ponesi mezo dito di rena, empiasi per la metà d'acqua fluuiale, e chiara, il resto di Rose, ò altri fiori, ò altra cosa, che si voglia distillare, poi coperto col capello sudetto, e ben chiuso si fà bollire, l'humida fumosità ascendendo s'attacca al capello, qual la trasmette à goccia mediante vn picciol, e longo becco nella destinata caraffa, e questi modi sudetti chiamansi dall' ascender quella famosità distillare per Ascensum; vn'altro modo viene assai lodato, e chiamato Descensum, perche l'humidità odorifera si fà descendere per forza di fuoco, pongonsi le Rose in vn panno lino, e questo in vn catino ò mortaio, s'adatta in maniera, che sostenuto da certi legnetti politi, e bianchi (per il cui seruitio sono atti le canne, e meglio le bacchette di canepa scorzate) per trè dita stia lontano dal fondo con vn scaldaletto poi pieno di bragie, qual dourìa chiudere la bocca del vaso il più, che si può se gli porge fuoco per di sopra, dalla cui forza le Rose trasmettono l'acqua à basso, mà se ne caua con questo modo tanto poca, che se bene fosse più perfetta non torna in conto; fassi ancor acqua con Rose bianche misticate con rosse di vario odore; s'aggiunge odore alla sudetta acqua col misticarci muschio, ò ambra, ò zibetto. Quest'acqua rosa in qual si voglia de' sudetti modi distillata, si fà star'in fiaschi di vetro ben chiusi, mà senza veste, al Sole quindici, e venti giorni, e perche depone qualche feccia, con destrezza vuotando la chiara, s'apparta dalla torbida, e si ripone in luogo fresco per vendere, ò adoprare alla cucina, ò credenza ne' luoghi, oue si nomina, ouero per lauarsene il viso quando doglia il capo, ò le mani ne conuiti. Si farà acqua più perfetta col coglier le Rose, ò auanti il leuar del Sole, ò la sera auanti tramonti, per hauerle più asciutte, poi leuarne la parte bianca, oue la foglia stà attaccata al gambo, chiamata vnghia come s'è detto, e seruirsene quando siano vn poco impassite; delle sudette foglie di Rose cauasi ancor sugo, qual per forza del Sole condensato seruesi in molti rimedij.

Seccansi in fine le Rose all' ombra, misticandole assai per rendere odoriferii panni bianchi, e quando siano ben secche durano assaissimo, e se n'empiono coscini, ò guanciali per tener sotto il capo, riceuendone fresco, e sono buone per chi pate dolor di capo, e per la stessa regione, & effetto si frapongono alla Lana per empirne coltre, quali sono d i molto vtile à chi hà calde reni. La decottione di queste secche fatta nel vino vale, secondo Dioscoride, ben spremuta à dolori d'orecchie, della testa, delle gengiue, de gli occhi, del sedere, e suo budello, e della matrice vnto con vna penna, ò vsata ne' christieri. Offende i testicoli per proprietà occulta.

Rose secche e sue vtilità.

Qualità.

L'Olandese di cento foglie si lascia crescere, e moltiplicare à suo modo, se ne diuelle pianta nuoua dalle radiche vecchie, & altroue s'asporta, si lauora nel sudetto modo, e se le ingrassa il terreno, porgendo più alimento à chi deue in più ampla forma fiorire, questa odorata vale à tutto ciò, che serue la detta incarnata ordinaria, e se bene non è così frequente non è però pianta nuoua, perche Theofrasto dice, che presso i Filippi questa rosa è frequente. Haueuano però gli antichi senso d'hauer questo vago fiore da tutti i tempi, e però Constantino Imperadore insegna, che il piantarle ogni Mese, e l'ingrassarle assai, con inacquarle continuamente, s'haurà Rose ogni mese, mà l'importanza consiste in far, che de' Mesi d'Estate, e di Primauera tardi s'appiglino senza patimento, acciò possino far fiore; hora questa gloria studiata in vano da i Greci, s'attribuisca à gl'Italiani, quali hanno ritrouato mediante l'inserir la Rosa incarnata, sopra la Rosetta bianca (che naturalmente produce Rose tutti i Mesi caldi) d'hauer Rose da vna pianta istessa trè, e quattro volte l'anno, e però chiamasi rosa Italiana. Queste possonsi piantar in terra, & farne siepe al modo detto delle Rose ordinarie, quali fiorendo l Autunno, se saranno ben coltiuate ingannano tal volta al primo arriuo il forastiero circa la stagione; mà perche vorriano di Primauera caldo, e d'Autunno, e l'Estate ombra, e fresco, pare stiano meglio in vasi, oue col trasportarli se li può far sentir continuamente la mezana stagione, mà perche li secondi fiori di queste Rose vengono da nuouo getto, è bene raccolti li primi, tagliare il ramo della Rosa, oue si veda, che naturalmente cominci à voler cacciar nuouo getto. Alcuni non curandosi delle primatiue Rose tagliano la Primauera i rami vicino al terreno alla prima foglia per darli occasione di cacciar vn cespuglio di getti, qual faccia Rose dopo le ordinarie. Altri lasciano il vaso, oue è questa pianta nell'ardente Sole senza inacquarla, da che ne viene, che quasi si secca, poi quando l'altre Rose ordinarie sono fiorite, inacquandosi assai il vaso, cominciano queste à germogliare almeno vicino à terra, oue mai affatto si seccano all' hora gli Agricoltori tagliando il secco vicino al nuouo germoglio le danno occasione di cacciar con nuoui rami, e fiori fuori di stagione, con tal occasione se gli può porger grasso ben smaltito leuando via la terra fino alle radiche già sfruttata, i capelli, ò cornuccio smaltiti misticati con terra li porgono temperato nutrimento de' stabbij il Cauallino, e l'Asinino sono ottimi ben smaltiti, il sangue ancora d'animale ò d huomo par sia da lor molto amato, volendo alcuni, che le Rose ordinarie ingrassate col sangue, producano fiore trè volte l'anno, il pretēder poi d'hauer le Rose il Verno in questo paese è vna briga da intraprēdersi

Rosa di cento foglie.

Rosa d'ogni mese.

Coltiuatione.

da qualche scioperato, potrà più tosto l'Hortolano nascondere la Primauera alcuni bottoncini di Rose non aperte, in canne verdi spaccate, e poi legare, e fasciare con qualche straccio, che in questo modo il Natal venente tagliando la canna, ritrouarà la Rosa fiorita, e fresca; si può ancor porre in vn fiasco nuouo quantità di bottoncini di rose non aperte, e da poi chiuder'il fiasco benissimo, e con pece prouedere, che non sfiati, ne che l'acqua ci possa entrare, da poi si manda il fiasco nel fondo d'vn pozzo, ò lasciatocelo stare fino al Natale, all'hora rotto il fiasco si ritrouaranno le Rose fiorite; & à questo modo non solo fuor di tempo s'hanno Rose fiorite; contro il lor naturale si preseruano, perche fù detto.

En Rosa, quæ surgit syluestribus obsita spinis,
Mane viget, languet vespere, nocte cadit.

Non voglio tralasciare il dire, che nella Santa Chiesa, si come il Giglio è hauuto per la Castità, così la Rosa per il Martirio, e di questi due fiori niuno meritamente si può ornare, come la gran Madre di Dio, Martire sopra ogni Martire, e Vergine sopra le Vergine.

Del Rosmarino.

Il Rosmarino trà il fine di Marzo, e principio d'Aprile vn ramo giouine diuelto dalla Madre vecchio procurando, che habbia vn poco di radica congiunta, in terra, ò in vaso si pianta; i rami ancora leuati nella parte superiore, cioè quello, che li due antecedenti anni nuouamente sono cresciuti, si piantano, ò in terra, ò in vasi à radicare, il che si può fare ne i giorni caldi mediante il stillicidio, che fatto possonsi portare radicati l'anno auuenire altroue, vero è, che chi non hà colli aprichi, ò muri volti à mezo giorno, e reparanti venti freddi sarà necessitato à tenerli in vasi per poterli al modo degli Agrumi riponere l'Inuerno. Pare, che ne' Chiostri, & all'aria orientale del Verno faccia meglio, che totalmente esposto à mezo giorno; ama terreno grasso, aria calda, poco humore, e perciò se gli dà la cenere delle bugate, muore per il freddo; oue può conseruarsi in terra, se ne fanno siepi, e spalliere, quello si conserua in vasi, si riduce à qual si voglia figura vaga per ornamento dell'horto, stà bene vicino all'Api, perche godono assai del suo fiore, mantenendole molto sane, e facendo miele sanissimo; l'herba, & il fiore sono odoratissimi da che hà il nome, fù cantato.

Thuris odorati de me salit halitus: vnde
Natales nostrum nomen sibi vendicat ortus.

Vso in Cucina.

Serue alla cucina con questo odore ne gli arrosti, mà poco ne' stuffati, come s'è detto; le sue foglie, ò rametti si friggono da se, ouero intinti ne' giorni da magro in cola si friggono in oglio, ò in grasso i giorni assoluti, e fanno gustosa viuanda; li fiori regalano ogni lesso, e l'insalata; se ne fà conserua nel modo detto nell'antecedente Libro de' fiori di Bettonica; si conseruano ancora i fiori in miele, come le Rose i fiori, e le foglie con pane, e sale si mangiano à digiuno tutto il tempo, che si possono hauere per mantener la vista, secondo il Mattiolo. Se ne fà con rami

Medicina.

vino medicato, acqua vita rara, e destillato i fiori, e le frondi, lo chiamano quinta essenza di Rosmarino; se ne fanno infiniti decotti, e medicamenti sanissimi de' fiori se ne fà oglio in molti modi, mà meglio di tutti; ben mondi, e netti, e posti in vn vaso di vetro grosso, e ben chiuso, si pone in acqua bollente, e si chia-

mà à Bagno Maria, il che è insegnato dall'Erera per Vna cosa singolare, e nuoua, forsi in quei tempi, mà hoggidì è pratticata da ogni donniciuola nel far l'oglio di fior di spico, il quale si come quel del Rosmarino hà qualità in se, che bollendo chiuso si conuerte in oglio; Vuole lo stesso Erera, che in luogo di far bollir'il Vaso in acqua, si possa far stare quaranta giorni sepolto in stabbio caldo, e che pur'i fiori si conuertiranno in oglio. Vale il Rosmarino a' difetti freddi dello stomaco, al Vomito del cibo, e massime mangiato con pane, ouero in poluere beuuto con vino; gioua a' difetti della milza, all' opilationi del fegato, sana tutti i difetti freddi del capo; mangiando i fiori con le propinque foglie la mattina con pane, e sale per tutto il tempo, che fiorisce, accresce mirabilmente la Vista; de' ramuscelli si fanno stecchi da denti, salubri alle gengiue, si come la sua decottione tenuta in bocca leua il dolor de' denti, e consolida le gengiue. Li fiori secchi del Rosmarino posti nel Vino lo conseruano, che non si guasti; trà le vesti, che non si tarmino, e profumando la casa con fuoco di Rosmarino, scaccia ogni mal'aria, ouero ogni veleno, & in particolare le Vespe, e i Calabroni. Nella Francia Narbonese, e nella Spagna il pane riceue salubrità dall'esser scaldato il forno con Rosmarino. In fine, chi porterà fiori di Rosmarino in maniera, che tocchino la carne diritto il cuore, starà sempre allegro.

Sambuco.

Il Sambuco trà gli arbusti primo annunciatore della Primauera, se bene con pentimento il più delle volte, communemente è conosciuto solo di due spetie, vno quello, ch'apre vn mazzo di candidissimi fiori fatto in globo, quanto Vn pomo senza odore, e chiamasi Sambuco Roseo; quale se da gli antichi fosse stato conosciuto, la candidezza tanto da lor essaltata del Ligustro sarebbe diminuita; con questo si fà bellissima siepe, ò Vago cespuglio, ouunque di ramo, ò senza radica, ò radicato sia piantato, con fiori candidissimi s'ornano sacri Altari, delitiose mense, e polite stanze. L'altro è Vn'arbusto hortense, qual giouine fà Vna debole siepe, alzato, di poch'ombra, e meno vtile; in capo a' rami allarga vn fiore largo vn palmo, ouero vna quantità di fiori, nella sudetta sferica forma larga, vniti, mà bianchi con qualche odore di Giglio, questi poi si conuertono in certe baccarelle nere, e Vinose molto grate a' Merli; li sudetti fiori, mà in poca quantità, per causa dell'odore, si mischiano con oua sbattute per far frittate, ouer con ricotta, e oua si fanno frittelle, quali fritte in butiro, ò grasso per antipasto i giorni di Magro, e per regallo d'altre Viuande si seruono, poluerizate però di zucchero; si seccano ancora all'ombra detti fiori, per poter l'Inuerno regalar le sudette viuande, le quali però tanto si lasciano magnar senza l'vnione de' sudetti fiori; con le sudette baccarelle si fà acqua per tingere i capelli, e difendersi dalla canicia, questo ancor si pianta di ramo, e dell'vno, e dell'altro i rami propaginati fanno radica per moltiplicare. Il legno assai duro nella circonferenza, nel mezo, hà di molta midolla, qual facilmente si leua, & ne resta quasi canna Vuoto, quindi è che di questo legno si fece instrumento musicale detto Sambuca, da che hebbe il nome; serue ancora per appoggio leggiero ne' Viaggi, e mentre è verde, Vuoto della sudetta midolla, serue ottimamente per mandar sorcoli in luoghi lontani, mantenendoli per l'humidità, quale hà maggior della canna, più freschi, serue ancora per far targhe da guerra, sopra che fù detto.

Roseo.

Hortense.

Vso.

Fert acinos paruos, & tristitia poma sambucus.
Ligna dabit forti scura gerenda manu.

Il Platina scriue, che l'acqua oue sia stato à macerarsi, ò à bollire le foglie di Sambuco ammazza le pulci, e le mosche. Altre virtù medicinali si diranno nel descriuere il Nibio, ouero Ebulo, perche si come sono simili ne' fiori, e frutti, così nelle facoltà ancora.

Siringa.

La Siringa, da Ninfa di tal nome in questo Arbusto mutata così detta; s'appiglia per tutto, tanto di ramo barbato, quanto senza radiche, vero è, che à questo con molto inaffiamento, ò col stilicidio si porge aiuto, il suo fiore qual bianco, ò qual turchino è d'odore dispiaceuole, vago però da vedere, & il cespuglio può fare vna nobil sieparella.

Spiga, ò Lauāda.

Lo Spigo, così detto dalla fiorita spica, che caccia, e la Lauanda sono di poco differente spetie, & alcuni hanno detto, che l'vno sia il maschio, l'altra la femina, ama i colli, e luoghi aprici, si moltiplica col dipartir di Primauera i cespugli radicati, quali di sua natura allarga assai, e però ancora ottimamente si propagina, di ramo senza radica s'appiglia ancora, piantato in vaso, ò in buono terreno, & iui inacquato assai, caccia il Giugno vna spicarella di fiori turchini, d'odore tanto acuto, che ogn'altro mortifica; l'oglio, che di questi fiori si fà nel modo infrascritto; da' Droghieri si tiene fuori di bottega, acciò, che meglio si possa sentire l'odore del muschio, ò dell'ambra, ò d'altri odoriferi. Questi fiori si frapongono trà panni bianchi, per renderli odorati, e frà panni di lana, per difenderli da tarme; l'oglio misticato con sapone purgato, lo rende odorifero per lauar le mani; Le spicarelle fannosi star'in monte con qualche peso sopra, acciò quasi s'infracidino, e questo perche si facciano più abbondanti di materia oleosa, poi fatt'ogni cosa bollire nel lambico, ò in vaso di vetro à Bagno Maria, nel modo, che s'è detto del Rosmarino, n'esce acqua, & oglio, l'vno, e l'altro odorato, con vn'imbotto, ò di vetro, ò di latta, ò di rame si dipartono, peroche empiti della materia distillata, si lascia vscire per la parte da basso l'acqua, e quando si veda, che giunga vicino à vscir l'oglio qual sopranuota, si chiude con vn dito il foro da basso; de' fiori si distilla al modo sudetto acqua, della quale beuutone due cucchiari, vale à ricuperar la loquella, & alle passioni del cuore, e però s'vsa nelle sincopi, bagnando spesso il naso, & i polsi; i fiori cotti nel vino, & applicati caldi prouocano l'vrina, e dissoluono la ventosità; raccolte le fiorite spiche si taglia vn piede alto da terra, ed egli ingrossando il caspo d'assaissimi ramicelli, fà vna vaga sieparella, con quale se ne figurano nel piantarla contorni, e torneamenti d'armi, e le stesse armi con gigli, ò altri animali, e qual si voglia figura; Io hò veduto vn'Horologio da Sole, le cui linee, e numeri erano di questo Spigo, & il Gnomone vn Cipresso, tanto giusto, e ben ordinato, che con questo si gouernaua vna terra meglio, che con Horologio materiale.

Colti-uatione.

Oglio.

Acqua.

Del Tamarice la facoltà contro gli effetti della milza si conobbe, che dandosi da certi Rustichi il cibo a' Porci in vaso di Tamarice, questi si ritrouano senza milza, onde poi s'vsò in far botticelle di questo legno, per tenerci il vino da medicar, chi patisce di milza; n'hauemo poca quantità, tuttauia senza coltura nasce

alle

alle ripe de' torrenti di questo Contado, come il Lauino, Sauena, e Zena.

Vitalba.

La Vitalba ritrouasi per qual si voglia fratta, e però senza cercar suo seme possi leuar di Primauera ò d'Autunno con le radiche, e verdeggiar prestissimo, ò vna siepe d'vn giardino, ò vn'alta pergola, ouero circondarne vna loggia, ò vn Cortile ancor nella Città, per goder della verdura della Villa; i fiori candidi, da' quali hà il nome, fatti in foggia di stella, prodotti quasi grapoli d'vua, si distillano per vso di Medicina, leuati, che siano dallo stesso grapolo, nel quale, & in ciascheduna de' picolli, oue era il natural fiore, si pone vn Gelsomino di Spagna, qual vi s'addatta così bene, che con pomposa vista paiono, ò natiui, ò quello fatto à posta per seruitio di questi. Le longhe catene di questa seruono, colte nello scemar della Luna, per far ceste, ò vogliam dir burgazzi per Colombi, se ne fanno ancor molt'altre commodità di canestri, craticci, & altre simili cose, oue à guisa di fila si possono tessere; c'è la Vitalba di fior pauonazzo, della qual ne vengono fiori semplici, altri doppij, altri prodotti à mazzetti, altri ciascuno da sè nella forma de' Garofali; il sugo di Vitalba è raro per la rogna, e col seme solue il corpo. Columella hà opinione, che il folgore non cada ou'è la Vitalba, onde cantò.

Medicina.

Tracone ancora per vietar, che Gioue
Non folgorasse la sua Casa, cinse
Il luogo tutto con la bianca vite.

De' Lupoli.

Di Primauera le teneri cime di questa cotte, & al modo d'insalata accommodate, con opinione di sanità si mangiano, forsi perche paiono Lupoli, de' quali staria bene fosse la siepe circondante il quadro de' semplici, ouero vna pergola, entrando questi quasi in ogni siroppo, per la virtù, che hanno di purgar' il sangue dalla colera gialla, e smorzar l'infiammaggione di quello, si come incorporato il suo sugo con farina d'orzo, sana il dolor di capo, causato da humori caldi, rinfresca il fegato, e lo stomaco, oltre, che delle cime se ne fà gustosa, e buona insalata, perlessati ancora, & infarinati si friggono, e sono rari. In Germania de' Lupoli ne fanno assai stima, e li coltiuano come noi facciamo le Viti, perche entrano nel far la Birra, come s'è detto; l'vno, e l'altro de' sudetti ama l'ombra, & il freddo, se bene alligna per tutto, & in ogni terreno; de' Lupoli fù detto.

Qui docuit Lupuli Cererem miscere liquore,
Aequus Bacche tibi num satis ille fuit?

Crespino.

L'Vua Spina così chiamata, perche il frutto è simile all'Vue, mà viene dà arbusto spinoso, da noi Crespino chiamasi, in due modi ritrouasi, altra seminasi, che poco si prattica, altra con radicati rami si pianta, questa vuol'esser in luoghi liberi, aperti, & esposti al Sole, acciò le ruche non consumino le prime tenere frondi col frutto, mà se dall'espositione del Sole quelle presto s'induriranno, non le possono poi rodere, è bene ancora ogni due, ò trè anni leuarne i rami vecchi, e crescerne i nuoui, de' quali ancora se ne schiantato l'Autunno dalla pianta vecchia, e si moltiplicano altroue. I rami secchi ogn'anno si deuono leuare, e con zappa lauorarci attorno il piede, ne ci lasciar crescer herba alcuna, con questa coltiuatione se gli dà campo, col cacciar molti rame, d'ampliar'il cespuglio, & al coltiuatore di leuarne i rami radicati, quali ancora col propaginarli radicano; s'addatta que-

Coltiuatione.

sto cespuglio à Vso di siepe, & il frutto entra in moltissime viuande, come s'è detto; da sè fà minestra con vn poco di petrosello ligato con ouo per l'Estate, di molto ristoro a'sitibondi, a'stanchi, & à gl'inappetenti ammalati; se ne fà ancor salsa nel modo già detto, e crostata; da principio è frutto assai agro, e verde, si fà poi giallo, e di mezo sapore, se si lascia maturare, circa il fine di Giugno, si fà rosso, e quasi dolce. Succede con vn simil frutto, già fornita questa, e con molto vtile, e comodità serue fino all'arriuo dell'Agreste vn'altra pianta chiamata Ribes, voce Mauritana, dal Belunese interpretata Accidula, *dal sapore di questo frutto, ed è di trè spetie, vna verde, l'altra rossa, la terza nera; Il frutto è per l'appunto, come quello dell'Vua Spina, mà in grappoletti, ò mazzetti, del quale fù detto.*

Vso in Cucina.

Del Ribes.

Altera caprelos, Ribes fert altera baccas,
Mitigat hæc æstus: sedat at illa sitim.

E se bene di seme nasce, e praticasi, con tutto ciò ingrossandosi assai di moltiplici, è bene il prouedersi di quelli leuati dalla pianta maestra, con vn poco di radica congiunti, perche più presto se n'hà frutto, che col seme, vuole terreno grasso, e teme il freddo. Non sento nominar niuna di queste piante da gli Antichi, mà in luogo loro trouo, che si seruiuano del Sumaco, da noi detto il Ru, & i Coramari di quel tempo se ne seruiuano in luogo di Limone, per far lustre le pelli.

Arbusti da vtile ornanti l'Horto.

Non vorrei però, che il nostro Economo fosse tanto occupato nella coltiuatione di questi arbusti dilettevoli, e gustosi, che si scordasse d'alleuarne di quelli, quali pure nell'Horto si crescono fino, che per diuenir'arbori vtili, e fruttificanti per le Possessioni, ò in vn pomaro si trasportano, quali mentre son piccoli, e ben disposti con vaga vista, fingendo dilettevole boschetto, ornano l'Horto; trà questi il Moro detto ancora Gelso; nel campo Bolognese, in riguardo della molta vtilità, che porge all'Agricoltore, terrà il primo luogo, mà prima è necessario, che per seruitio di far nascer sì questo, come ogn'altr'arbore, hauer vno de' sudetti quadri dell'Horto, ò altra pezza di terra contigua all'Horto, disposta, e preparata à seruir per semenzaio; questa vuol essere di terreno leggiero, facile, e dolce, mà assai ingrassato, esposto al Sole orientale, comoda all'acqua, e ridotta in poluere, mediante vna poco profonda lauoratura, e questo debil lauorare si dourà osseruare non solo doue s'habbia à seminar' arbori, mà doue s'habbiano à porre, per douerli trapiantare, perche bisognarebbe, che gli arbori fossero abbondanti di molte radichette, quasi capillarie, e non muniti d'vna sol radica grossa, la quale da'nostri Rustici è chiamata Fitone, e perche non possano questa lor natural radica, nel terreno ben lauorato, abbassare, e profondare, mà siano sforzati à far molte radichette in luogo di quella; desiderasi il terreno di questo semenzaio ridotto in poluere, mà poco profondamente lauorato. Bisogna ancora nell'elettione di questo terreno auuertire, che non sia di quello, che è sottoposto ad vn'imperfetto, quali i nostri Hortolani chiamano Rumo; Questo male viene da quantità d'animaletti sotterranei, li quali nella superficie della terra volteggiando rimouono le piccole piante di poco nate, e le fanno seccare, e con questo ruinano, e gli Horti, e li semenzai; à questo è rimedio, oltre il sudetto ventre di Castrato, l'esser presto à seminare, perche questi animaletti ritirati assai sotto terra per causa del

Qual debba essere il semenzaio.

fred-

freddo, non s'alzano se non per occasione del caldo, e chi hà seminato presto, all'hora sono le piante cresciute, e non temono questo Rumo; dicono di più, che l'incorporar nella terra limatura d'ossi, causi, che questi danneggianti pungendosi in quella se ne vadano; è cosa questo Rumo considerabile, perche quelli Horti à ciò sottoposti sono abborriti, come inutili.

De' Mori.

Le Mora bianche ben mature state alquanti giorni ammontate à quasi marcire, si premono, e stringono con mano, mentre sono in Un vaso di piccoli, e spessi buchi, detto ramino; qual facendosi stare in Un'altro vaso pieno d' acqua chiara, in maniera, che l'acqua non lo sopravanzi, ma copra solo i buchi di detto ramino, con agitatione, e strengimento delle Mora si causa, che i semi separati dalla carne delle Mora fracide, passando per quei buchi se ne vadano al fondo del vaso maggiore pieno d'acqua, dal qual levati, e posti sopra vn panno all'ombra, si lasciano asciugare, indi in vna stanza d'aria tiepida si conservano fino, che alle prime arie calde di Febraio, ò principio di Marzo si Vogliono seminare, all'hora dopo esser stati à molle due giorni tramezati con rena, acciò non nascino troppo spessi, nel crescere della Luna, nella terra nel sudetto modo per semenzaio preparata, si seminano, procurando con zappa leggiermente adoprata, che Venghino coperti, ma poco sotto terra, la lor nascita suol' esser tanto popolosa, che in capo all'anno cominciandosi à cavar li più alti, se ne Vende, se ne provedono l'altre possessioni, & altri quadri dello stesso Horto s' empiono, ponendoli Un piede, e mezo lungi dall'altro in terzo, ò con la quincunciale regola, in terreno nel sopradetto modo preparato, e lavorato, ma con molto più stabbia ingrassato, si come maggior' alimento è necessario, che à questi, per Venir grandi, porga, altrimente di scorza brutta, con molti nodi, e torti, riusciranno, e questo terreno così ben preparato, & ingrasciato chiamasi tavoliero; in tal' atto si rimondano, e ci si leva Un poco di cima. Sò, che da alcuni le Mora ben mature in Vaneggie ben lavorate, Un palmo longi l'vna dall'altra si piantano, ma è forza, che i Mori nascano à cespuglio, con poco Vigore di crescere, e però credo sia assai meglio la sopradetta maniera; in qual si Voglia però modo seminati, e che per la spessezza, ò per la magrezza del terreno restassero piccoli assai per il primo anno, e tù à Primavera, ò con tagliente zappa, ò altro ferro tagliali Vicinissimo alla terra, il che da' nostri Hortolani dicesi rabbiare, da altri radere; Giunti li trapiantati, che siano alla grossezza d'vn dito, si tagliano vicino à terra, e si cresce il più alto, e grosso ramo, che caccieranno, qual al sicuro, se il terreno corrisponde in Vigore, s'alzerà quello stesso anno più grosso, che non era, quando si tagliò, si zappano, ò Vangano, s'inacquano, se gli dà ancor grasso ben smaltito, quando si veda n' habbino bisogno, non se gli levano i ramoscelli il primo anno, ne si rimondano, ma in suo luogo vniti tutti i rami alla cima dell'arbusto, si ligano, il second' anno circa il fine di Maggio si levano detti ramoselli, e si rimonda l'arbuste; ingrossati quanto vn manico di Vanga almeno, dritti, politi con bella scorza, senza nodi, ò con pochi, si trapiantano la Primavera avanti cominciano à moversi, cavati con diligenza, acciò le radiche non si rompano, ponendoli in vna preparata buca fino l' antecedente Verno, larga per ogni parte, e cupa trè piedi, se gli leva la cima, ò somità, lasciandolo alto

Modo d'havere i semi.

Coltivatione.

*da terra, senza alcun ramo quasi vn bastone cinque, ò sei piedi, e la buca non si cō-
pisce d'empire con la stessa terra già cauata, che sarà ridotta in poluere, e perche
l'ombra dell'vno danneggia l'altro, si pongano lungi l'vno dall'altro vinticinque,
e trenta piedi; per vn'anno non se gli dà altra molestia, che il leuargli i getti su-
perflui, che per il gambo cacciasse, lasciandocene solo nella sommità tre, ò quattro,
& al principio di Maggio si compisce d'empir la buca. Alcuni vsano il piantarli
auanti il Verno con felice esito, tal volta ancora con poca fortuna, secondo, che la
stagione succede, ò secondo il terreno, perche nel terreno dolce, e di natura arido si
può pratticare, e riuscir bene, ma la commune è di Primauera, perche essendo que-
st'arbore di legno porroso, & abbondante d'humido, necessariamente teme il freddo,
che si conosce chiaro dallo star più tardi d'ogn'altr'arbore à germogliare, ma se poi
dalla stagione è fauorito, in vn giorno l'effettua, onde è chiamato arbore sapiente,
se bene questa scienza perde tal volta nella longhezza de i Verni di questo Clima,
peroche, quando si crede essere à mezo della Primauera, eccoti vna brina, che le
teneri frondi de' Mori abbruggia, di che fù detto.*

Serior at Morus nunquam nisi frigore lapso
Germinat: & sapiens nomina falsa gerit.

*È tenuto ancora arbore di vita longhissima, e quanto la Quercia, ma nel nostro
freddo campo non riesce tale; quindi è, che gl'indefessi Agricoltori sono sforzati
à piantarne continuamente. Passato l'anno si vangano l'Autunno, e la Prima-
uera, dandoci grasso ben smaltito, quando il terreno sia magro; Quest arbore da*
Mora, *che significa tardanza, per esser tardi à verdeggiare, è così detto; secondo
Ouidio, faceua i frutti bianchi, ma per il sangue da Piramo, e Tisbe sparso sopra
di lui, cominciò à farli rossi, hora parmi ritornato all'esser di prima, perche dete-
standosi, con pazza opinione li Mori di frutto rosso, come dannosi à Vermi, i bian-
chi soli si crescono, i quali venienti da seme degenerano assaissimo, conuerten-
dosi il più delle volte in vn'altra spetie chiamata femina, qual fà niuno, ò poco
frutto, e la foglia morbida, e tenera essitiale a' Vermi, e però queste s'inseriscono
sù rami nuoui à cannello, à occhio, e trà la scorza, & il segno col sorcolo, ò con
l'occhio, e con duplicato giouamento, vno per farli mutare la trista in miglior na-
tura, l'altro perche col tagliarci i rami, come si deue fare, quando si vogliono in-
serire, viene ad ingrossarsi nel tronco, qual poi con maggior forza cresce li rami
inseriti; anzi da alcuni fuori dell'occasione dell'inserire, per porgerli tal giouа-
mento, passato il prim'anno, gli altri trè susseguenti ci tagliano i rami, crederei pe-
rò, che bastasse il tagliarli il secondo, & il quart'anno dopo il lor piantamento, e
quando si veda, che siano bene appigliati; questi arbori da loro stessi tal volta pur-
gano i loro escrementi per vn buco, che aprono al mezo del Tronco, il che ha dato
occasione à Scrittori d'Agricoltura di dire, che conoscendosi troppo morbidezza
ne i Mori, si faccia vn buco nella radica maggior di questi, e con vn chiodo di le-
gno d'Olmo si chiuda, sarà meglio lasciar far alla natura. Quest'offender parte
de la radica de gli arberi, succede al difetto della scorza grossa, perche non poten-
do suaporare i souerchi humori, causano, che i frutti cadino.* Mori neri. *Li negri, che forsi
hanno meglio foglia de' bianchi, sono di due spetie, vna hà la foglia simile alla su-
detta*

detta bianca, e coltiuasi, come l'altro di frutto bianco, l'altro è di miglior qualità d'alcune delle sudette, sì nell'hauer foglia più grossa, e larga, e più sostantiosa per i Vermi, come per li suoi frutti, quali per la sua grossezza, gusto, ò sanità si seruono per regallo singolare alle tauole di gran Signori, e stanno vn pezzo in stato di maturità, onde era prouerbio presso gli Antichi, d'vna Donna, che tardi si maritaua, il dire Maturior Mora.

Questi non allignano, che sù i Monti, oue sono di tanto longa vità, quanto le Quercie, non gli hò però veduti molto lontano dalle habitationi segno, che ancor essi vogliono terreno grasso, si come i sopradetti bianchi in piano communi, a' quali nel lauorar al piedi è necessario, quando non sia buon terreno per tre, ò quattr'anni nell'atto del vangarli applicarci grasso, come hò detto, & in maniera, che occupi cinque piedi di terreno attorno all'arbore, che tanto deu'esser'il lauoriero del terreno, ma quando giunga il Moro à grossezza tale, che si cominci à coglier la foglia, si debbe tralasciar l'ingrassarlo perche la foglia si fà morbida, e sappiasi, che quest'arbore sente prestissimo l'vtile del grasso, come quello, che radica vicino alla superficie della terra, e per questo non si regola molt'alto, perche li venti facilmente lo cauano; in terreno forte, & in prato non fà bene, ne' campi è di qualche danno, perche quando si vogli coglier la foglia, ò quando cadono le mora mature si guastano le biade dagli operarij, e dalle bestie; pare si prattichino vicino le vie, e nelle vie medesime, (ma non è bene il ponerli nelle vie publiche poluerose) & in capo a' campi, ò vicino a' viali, oue si possa andare à coglier la foglia senza offesa del raccolto terrestre, mentre non si voglia far vn Moreto à questo solo destinato, amano straordinariamente, e vengono bellissimi vicino alle Case, onde si dice, che douria sentir sempre l'odor della cucina, gustano d'esser come sono grandi, qualche poco potati, e liberati da tronchi secchi, ò da rami torti, ò che habbino pochi rametti; gli è di gran nocumento tanto piccoli, quanto grandi il coglier le foglie teneri nella cima de' rami nuoui, che pur troppo si fà ancor, che non serua, che à far morir Vermi, & à far seccar' i Mori, gli è di gran danno il torgere, ò piegare i rami giouani, che si fà con poca consideratione nel raccor la foglia. Costumasi altro modo di moltiplicar il Moro con minor copia sì, ma più sicurezza, e poca briga, cioè vicino à vn Moro non molto grosso, ne troppo vecchio, ma di buona spetie, il qual habbia di molti rami nuoui cresciuti per hauerci tagliati i vecchi vn'anno, ò due prima, facciasi vna buca per longhezza, e larghezza capace di detto Moro, poi scalzato da vna, ò due parti vi si piega dentro in maniera, che non tutte le radiche si cauino, ed egli resti sepolto nella fossa; i rami poi allargati, e condotti per il terreno lauorato, à foggia di propagine si coprin con locco ben smaltito; questi fatti grãdi, e radicati si tagliano, e si traportano altroue sicuri, che saranno di buona spetie, e s'appigliano più facilmente, che li seminati; vogliono ancora, che i rami giouani posti in terra ben lauorata misticata con cenere, e locco con vn poco d'offesa alla parte, che deue stare in terra facciano radica, e che se la longhezza del ramo lo comporta, si possa porre in terra nelle due estremità di quello, che così radicato s'hauranno due Mori per ciascheduno ramo.

Altro modo di moltiplicar Mori.

La longhezza per gratia non rincresca, mentre tratto d'vn arbore, che ne dà più

vtile, che qual si voglia altro, e ce n'è tale, che renda dieci scudi l'anno d'entrata, da cinque, e sei scudi di rendita, ce ne sono moltissimi, e quello più importa non impedisce altro terreno, che quanto occupa col piede, potendosi seminare, ò piantare qual si voglia cosa sotto questo. Sostenta, e con molta simpatia la Vite, e la ragione perche da noi non si pratichi, sarà perche nel raccorre la foglia, si guastano li teneri getti della Vite, ama quest' arbore esser sfrondato, e la Primauera serue à' Vermi; l'Autunno, ma al tardi, per mangiare à gli Armenti, perche quando da se cadono le foglie si raccolgono, ouero quando sono per cadere, senza nocumento si sfrõda; il che sarebbe in contrario se prima si facesse, che non si deue permettere; con queste frondi secche, che da alcuni si raccolgono si fà il letto alle bestie, & in luogo di paglia se n'empiono per vso de gli huomini pagliazzi; l'Erera commenda le foglie per ponere, e guarire le scottature, e morsicature de' velenosi; e di più dice, che il sugo delle foglie de' rossi leua le macchie dell' oglio, vuole ancora, che cotte in acqua piouana, accompagnate con foglie di Vite nera, di fichi rossi, che quell'acqua faccia venir neri i capeli. Costumauansi ancora le more ne' conuiti de gli Antichi, ed erano hauute per sano dopo pasto, onde Horatio cantò.

Medicina.

E colui viuerà mai sempre sano,
Che termina il mangiare con nera Mora,
Che sia raccolta anzi il montar del Sole.

Ma tutti conchiudono, che per esser facili da digerire, si debbano mangiar'auanti pasto, perche se ritrouassero nello stomaco altro cibo presto lo coromperiano, anzi mangiate à digiuno leuano mirabilmente la sete; il Platina insegna di conseruarle lungo tempo in vn vaso di vetro pieno di sugo di More mislicato con sapa. Egesandro presso Ateneo riferisce, che al suo tempo stettero i Mori vent'anni senza far frutto, e che in quel tempo non solo tutti gli Huomini, Donne, Putti, & Eunuchi patirono di podagra, ma ancora i due terzi delle Capre. Si potrebbe dire, che questo frutto fosse rimedio à questo male, se non fosse probabile, che da quel tempo in quà tanti valent'huomini, che sono stati considerando questo auuenimento, l'habbiamo prouato senza profitto. Certa cosa è, secondo Dioscoride, che tutte le facoltà del Moro sono più efficaci nella radice, e però insegna, che nel tempo, che si mietono le biadi si discoprono le radici del Moro poi intaccandole con picciola offesa ne viene vn liquore, qual in vn giorno si condensa, e vale per il dolor de' denti, risolue i panni del volto, e purga il corpo, e tanto serue quell' vmore, che da se questo arbore trasmette. Il legno non resiste all' acqua, ma à coperto può seruire in ogni fabrica meglio della fioppa, per esser più regente, e tanto facil da lauorare quanto quella, se ne fanno ottime botti, e per esser di color giallo, si delinea la noce minutamente lauorato, nella quale s'inserischino di questo legno, arme, fiori, animali, e qual si voglia altra cosa; per abbruggiare ancora, è molto meglio della fioppa, ma non per far lessiuo della sua cenere. Quanta gente viua col beneficio di quest'arbore, è frustatoria longhezza lo scriuere, per lo che fù detto.

Omnibus vtilior Morus, me Iudice plantis,
Fructus illæ prosunt, frondibus hæc etiam.

Vedendosi tutto il giorno, mẽtre cõ mirabile artificio vn'immensa machina, detta Fila-

Filatoio, la quale egualmente fatta riuolgere da poca acqua addoppia innumerabil quantità di fila di seta, che si caua dalla foglia de' Mori, alla custodia de' quali, & à procurare, che con giustezza venghi lauorata, la maggior parte della pouertà di questa Città da sei anni fino à venti si guadagna il vitto; grãdissimo, & inestimabile restauro alle miserie di quelli; da poi quãti serifici si compõgano, è impossibile à narrarlo, solo raccorderò la fabrica singolar de Veli di tanta perfettione, che mẽtre arricchisce Bologna, la rende ancora d eterno, & vniuersal nome per tutto il Mondo, il che procede, e dalla perfettione della seta attribuitale dalla foglia, con cui si pascono i vermi, e dall'acque de nostri pozzi, con le quali viene fabricata, e dall'industria de gli Artefici, con la quale però, e forsi ancora maggiore non s'è potutoratticar il far veli altroue, mentre non hanno hauuto seta del Campo Bolognese. Non rammento l'vtile, che al Contadino viene per tener i sudetti vermi, perche come Agricoltore non mi piace, che tralasci il lauorar la terra per far mercantie. La comodità poi, che ne viene al Padre di famiglia d'hauer denaro in stagione penuriosa, cioè di Giugno, quando hà più poche rendite dell'anno antecedente da vendere, col cauarne il denaro della foglia, gli apporta grandissimo ristoro, e tanto più, che senza impiccio, ò fatica alcuna il denaro gli viene à casa, mentre però non voglia tenere egli vermi da farne seta, nel qual caso è necessario sappia.

Cura de' vermi da seta.

I semi de' Vermi, quali chiamiamo Ouadelle, simili all'oua di Pesce, quando sentono l'aria calda di Maggio nascono da se; caso, che col tenerli in cantina fresca trà piatti di Stagno, ò di Maiolica, ò in vasi di Rame non se gli allongasse qualche poco il lor natale, ma con patimento delli stessi vermi, e perche tanto temono il gran caldo, quanto il freddo immoderato, si deuono porre in vna buona stanza, oue habitino persone, ouero, oue nella stanza contigua si possi far fuoco; & à questo, ò altro temperato modo si sollecita il lor nascimento, acciò non incontrino à far il lor lauoriero in giornate troppo calde di Giugno, ò Luglio, come sarebbe se si lasciassero nascere di Maggio à suo modo; quindi è, che costumasi à Luna crescente, e d'Aprile di cominciar à tener caldi i detti semi, che chiamasi couarli, portandoli inuolti in vn panno lino; le Donne nel seno, e massime le giouani abbondanti di calore, gli Huomini in saccoccia, la notte nel letto, acciò sentendo quel temperato calore, comincino à dar segno di voler nascere, che si conosce, quando le Ouadelle di color scuro, diuentino berettine chiare, allhora è necessario star auuertito tal volta, e particolarmente il mezo giorno, osseruare se n'apparisca alcuno di nato, il che conosciuto s'allarga il panno lino, e le stesse Ouadelle, poi si coprono con vna carta, qual'habbia i bucchi spessi contigui, non più larghi d'vn grano di Veccia, sopra la qual carta si pongano le più tenere frondi di Mori, che si possino hauere, & in loro difetto, caso non hauessero germogliato i Mori, s'adoprino frondi tenere di Raza, ò d'Olmo, ò d'Ortica, all odor delle quali i vermi nati passando per li sudetti bucchi della carta, sormontano à mangiare & à questa maniera si separano li nati da quelli da nascere, potrassi questo fare incontro qualche meridiana finestra, quando non regni vento, acciò godano della buon'aria, non mai del Sole; le sudette foglie dapoi coperte di questi animaluzzi neri (primo segno di sanità) s'appartano ponendoli in vna canestra coperta d'vn panno lino, oue col darci

Nascere.

Separatione.

Segno di voler far bene.

foglia

foglia due volte il giorno, si lasciano stare fino, che habbiano dormito la prima volta che sarà 8. ò 10. giorni dopo la lor nascita, e tal volta più tardi, secondo la stagione fredda, ò calda quando cominciasi à vedere, che il capo se gl'ingrossa, all'hora è segno, che sono vicini al dormire, e non saria male, accortosi di questo, leuargli, con occasione d'hauerci dato da mangiare, di quella canestra, e portarli in vn'altra pur coperta di panno lino, trasportando le fronde, sopra le quali per mangiarle saranno sormontati. Questo dormire è vn'infermità naturale, qual gli viene quattro volte, durante la lor vita, 8. giorni distante vna volta dall'altra, se da fredda stagione non gli è diferita, per la quale stanno le tre prime volte quasi due giorni immobili, e la quarta tre giorni sempre senza mangiare, e nel fine di ciascheduna volta, quasi Serpe, mutati di pelle appariscono ogni volta più bianchi, mentre sani danno segno di voler far bene; e perche non tutti s'addormentano in vn'istesso giorno, da che ne viene, che fatti disuguali l'vltima volta, che dormono, poi con molto discommodo, longhezza, e patimento non si possono appastare. Quindi è, che tal volta quando s'accorga, che nello suegliarsi non siano eguali se gli trattiene vn giorno, ò due dopo l'vna, ò due delle dormiture, il darci da mangiar, accioche li primi suegliati aspettino gli vltimi addormentati; questo primo pasto dourebbe sempre essere della meglio foglia, che si possi hauere, ma darcene in poca quantità, perche tal volta famelici ne mangiano troppo, da che ne muoiono; risuegliati dunque, & appastati il secondo giorno si mutano asportandone le foglie di loro cariche, nel sopradetto modo, in altre canestre senza però altro panno lino, perche fatti già grandetti non è pericolo, che cadano, ò si perdano per le fissure della canestra, se gli dà mangiare due volte il giorno la mattina, e la sera, & auuicinandosi all'altra dormitura si ritornano à mutare, come sopra, e con lo stesso stile si gouernano sino alla terza dormitura, dopo la quale mutati, e posti sopra stoie, ò arelle dette pezzoni, se gli comincia à dar da mangiare tre volte il giorno; dormito, che hauranno la quarta volta, vedrassi, che vengono grossi, all'hora si rinforzi il mangiare, ma con modo tale che la foglia, che se gli dà, si veda, che sia da loro consumata in mangiandola, e douriale bastare libre trenta, ò poco più di foglia il giorno per ciascheduna stuoia, ma li Contadini senza regola in troppa abbondanza ce la danno; nel sopradetto modo poi si mutano vn giorno sì, e l'altro nò, sin che si veda, che non volendo più mangiare caminino sopra la foglia, e fatti lucidi comincino tal volta à scuoter la testa, all'hora si raccolgono vno per vno si pongono sopra quantità di fascine di sarmenti di Vite già vniti, e preparati posti ritti, occupanti la larghezza di tre piedi, ouero pongonsi i Vermi sopra ciaschedun fascio, e quando si veda, che sopra quelli siano attaccati, e dilattati, l'vna fascina si ponga contigua all'altra aggiustata, & accomodata il più stretto, & vnito, che si possi, e doue restasse qualche apertura si chiude con felce secca, ò altro sarmento minuto; queste fascine, ò qual si voglia altro sarmento, che per Vermi si voglia adoprare, bisogna auuertire, che siano assai secchi dal Sole, e liberi da puzza, immondezze, e qual si voglia humidità; vengono lodate ancor le fascine d'Olmo di rami minuti, e perche quell'animale, che meritamente da alcuni è chiamato Caualiero, desidera, quando voglia far bene, e sia gagliardo, fabricare il suo mirabile artificio in alto, quindi è, che si vede la maggior

Dormire.

Quanta foglia basti per ciascheduna stuoia.

Poner in frasca.

parte

parte di questi ridursi alla sommità delle fascina, all'hora, acciò habbiano più campo, se gli sourapone, ò ginestra tagliata d'un'anno auanti, ò cert'herba secca, della quale se ne fanno scoppe, scabrosa saluatica detta, ò saina, ò rame di rape, leuatone il seme, ò felce, ò altre simili cose ramose, e che si possono accartucciare, come foglie di Castagno, ò di Noce impassite; non si tralasci di darci così trà questi sarmenti preparati qualche poco di foglia tagliata, acciò se qualched'uno non ben maturo volesse pigliar un bocconcino, n'habbia la comodità; similmente se ne ritrouano alcuni, quali per non esser stati posti in frasca al tempo, che col volteggiar sopra la stuoia lo desiderauano, stanchi si ritirano, e fannosi corti; questi trà le matasse di filo, ò trà cartozzetti di carta in luogo stretto, & oscuro si pongono, questa oscurità, e quiete è desiderata da' vermi nel tempo del lor lauoriero, onde cuoprono alcuni le frascate con lenzuoli, ma con pericolo. che per il caldo non piglino, ò mal'odore, ò altro soffocamento, onde è meglio con le finestre tenerli oscuri, solo la la mattina farci sentire vn poco d'aria temperata, ouer la sera, procurando d'andarci poco, e di calpestar con destrezza il soffitto. ò farci poco romore, ò di non scuotere il luogo, ò la frascata, alzando quelli, che fossero caduti, e ponendoli in luogo agiato, e commodo per lauorare.

Ma mentre questi in tre, ò quattro giorni compiscono il lor lauoriero, diciamo alcune circonstanze circa il buon gouerno d'essi; prima è commune opinione, che questi con tutto, che fabrichino seta, facciano meglio nelle case de' pouer' huomini, che de' ricchi, vogliono stanza fresca, non humida, qual se fosse cauata sotto saria à proposito con due finestre, vna che guardasse tramontana, l'altra il leuar del Sole, con serrature di legno, atte à chiudere, vna ne' gran caldi, l'altra ne' gran freddi, & oue sia camino da fuoco pare, che facciano bene (ma non già mai per accendercelo, se non in caso di gran freddo, & all hora con legne odorifere, ouero col friggerci carne porcina salata) questo forsi perche ci sia di respiro il camino, tanto temono lo star soffocati, e però è sempre bene darci aria, quando non siano venti meridionali caldi, quali patono in estremo, si come ancor le nebbie, per le quali, e per questi sudetti venti, e per lo star troppo caldi, per lo più si muoiono, ò fanno trista seta, vero è, che i Contadini mai questa negligenza confessano dannosa, ma la causa, d'ogni patimento, pur che possono, applicano alla foglia, che sia trista, di more nere, ò morelle, ò brusche, il che è vna vanità. perche assolutamente la foglia nera non è brusca, se non come la bianca, quando è mal matura, e nel Regno di Napoli, e nel Bresciano, come affermano il Porta, & il Galli i Mori bianchi s'inserifcono di neri perche qual si voglia foglia negra, e più grossa della bianca, vero è, che ogni foglia riscaldata, per star ammontata; ouero impoluerata per esser vicino à qualche via maestra, ouero affumata per esser vicino à qualche forno, ò camino, ouero morbida per esser fatta in terreno humido, ò vicino à fiume, ò fonte, à vermi è di gran danno, si come ogni fumo, e fuoco, che sentano; vero è, che la foglia vorria esser colta vn giorno prima, ò almeno dodeci hore, perche non ne mangiano tanta, e perche in occasione di pioggia, con la raccolta anticipata s'è prouueduto, & in vero in tempi piouosi bisogna esser assai diligente; perche la foglia humida mai ci si vede dare, e però si raccoglie solo, quando dal vento,

Circonstanze pe'l buon gouerno de' vermi.

to, o Sole ſia aſciutta, & in caſo di continue pioggie, in lenzuoli caldi ſi ſcuote, e batte, acciò s' aſciughi, ouero con qualche intermiſſione della pioggia i Mori ſi ſcuotono. Le Mora, quando ſon mature, è bene laſciar, che miſticate con la foglia eſſa reſta bagnata da quel ſugo, perche è di maggior ſoſtanza a' Vermi, ſi come ancor le mora ſteſſe mature, e parmi, che il Capponi in Vn'Idilio ſopra queſti Vermi pigli errore, in queſto biſogna ben ſtar auuertito, che la foglia la quale è ſtata miſticata con le more in monte s'allarghi, e ſi faccia rinfreſcare prima, che ſi dia a' Vermi; biſogna parimente auuertire à non dar' a' vermi le cime tenere della foglia, ouero la foglia d'arbore, che non faccia more, chiamato femina mora, perche come troppo tenera Viene mangiata da Vermi in tanta quantità che troppo ſatolli s'infermano, venendo gialli, e ſi muoiono. Coſtumaſi lo ſtropicciar le ſtuoie sbrufate, d'aceto, quando ſi preparano per Volerli mutare, con aſſentio. Coſtumaſi ancora nel voler far le fraſcate, ò vogliam dire addattar le faſcine, perche ci facciano ſopra la ſeta, ponerci ſotto ſtoppia, ò altro ſarmento minuto, acciò ſe qualche verme cadeſſe, in quella poſſi lauorare, che sù la nuda terra non potria effettuare; l'oglio è mortal nemico à queſti, & è vna delle cauſe, perche vanno à male i vermi, perche i Villani in quel tempo mangiano aſſai inſalate, e così Vnti miſticano la foglia, ò maneggiano i Vermi, con gran lor pregiudicio; e ſe bene pare, che le Donne habbiano più maniera in gouernar queſti, tuttauia à certo tempo, quando naturalmente ſono inferme non biſognaria, che ſe gli auicinaſſero; e però le Vecchie ſono più atte; i rumori ſtrepiti, e terremoti gli ſono nociui, e quando tuona (che non ſi può impedire) è bene ſtar da loro à ragionare, e darci da mangiare, ancorche non ſia l'hora.

Delle Farfalle per il ſeme.

Hauendo poi queſti compito il lor lauoro, che ſi conoſce, quando ſcuotendo con mano i Folicelli (che ſono quei globi di ſeta da lor fabricati) ſi ſenta, che il verme ſia ſtaccato riſonando, ſono perfetti; Similmente ſe contro la lume ſi guarderanno traſparenti, ſi Vedrà ſe lauorano, e caſo ſtiano fermi, all'hora ſi leuano da' faſci, ſi nettano da qual ſi Voglia immondezza, ſi portano a Vendere, ò à trarne ſeta, ò à conſeruar per far ſeme, che faſſi col paſſar la parte più acuta dei Folicelli, mediante Vn'ago con filo, e così tutti Vniti, & infilati ſi ſoſpendano in vna ſtanza freſca, e ſi conſeruano ſino à i quindeci giorni, in capo a' quali ſe dall'aria freſca non ſono ritardati, apronſi i Vermi da lor ſteſſi il globo ſerico, nella parte più ottuſa, e n'eſcono, diuenuti cornuta Farfalla, per lo più da' Folicelli rotondi n'eſce la femina, da' lunghi il maſchio, qual forma ritengono l'iſteſſe Farfalle, eſſendo più longo il maſchio, e più groſſa la femina; La diligente Economa li leua dal Folicello, e gli accoppia ſopra vn panno lino, ouero ſopra carte turchine, & iui congiunti ſtanno attaccati maſchio, e femina à guiſa di Cani, ſino, che concepite le femine d'Ouatelle da ſe ſi ſtaccano, & il maſchio, ò ſi getta Via, ò ſi fà ſeruir altra volta con altra femina, mentre la ſua primiera moglie ſubito sbrigata dal maſchio, partoriſce le Ouatelle, e ſi muore; queſto ſeme, ò vogliam dir Ouatelle, naſcono con certa viſcoſità congiunta, che cauſa, che s'attaccano in maniera al panno lino, ſopra il quale ſono ſtate partorite, che ne per ſcuotere, ne per altra mediocre violenza ſi poſſono ſtaccare; ma i panni, ò le carte piegati, in luogo freſco ſi conſeruano ſino alle prim'arie buone di Primauera futura, ouero infuſi i panni in Vino, con Vn-

col-

coltello se ne leuano facilmente i semi, quali pur'in Vino si pongono, e lauano, asciugandoli alla temperat'aria, non al Sole, mà dalle carte col coltello più facilmente senza bagnarle si staccano, non tralasciando però di porle nel Vino, sì perche ne riceuono forza, sì perche le vane souranuotano da gettare, e quest'attione puossi fare, ò poco dopo, che saranno nate, ò i primi giorni di Marzo, con occasione di qualche giornata tiepida; pochi anni sono, che la mercantia di questi semi hà arricchite molte Case di questa nostra Città, perche tutto lo stato di Milano, e buona parte del Veneto viene à prouedersi ogn'anno à Bologna d'Ouatelle, come che la lor seta riesca megliore, e più bella di qual si voglia altra, ancora della Spagnuola; quelle Ouatelle, che non si saranno vendute, si potranno far nascere nel modo detto di sopra. Il nostro Dottor Capponi nel citato Idilio vuole, che d'Un Bue, qual' habbia mangiato venti mesi continui solo foglia di Moro, morto che sia, ne nascano nelle sue ossa questi Vermi, se sia vero è cosa curiosa da sapere, mà se sia una sua inuentione, ne deue ancor esser lodato, hauendo secondato, quanto si racconta d'Aristeo circa l'Api.

Da questa fatica di due mesi ne viene l'vtile di duplicato, e triplicato più denaro, che non cauaresti della foglia. De'Folicelli, c'hanno fatto seme, già forati, e di quelli, che non hanno compito il lor lauoro, e di quella lanuginaria seta, che ne sono circondati i Folicelli, ne fai per Uso di Casa tua capicciola, qual chiamiamo bauella, della quale se non la vendi ne fai addobbi, trabacche, calcette, cordelle, e simili, senza spesa, & ancor'habiti ciuili per star'in Villa & in quest'essercitio le maestranze della Città fanno gran guadagn ; in somma la cura di questi animaletti, che prima ne' semi somigliano pesci, nel mangiar quadrupedi, nell' andare rettili, nel lauorare industri maestri, e nel figliare Vccelli, non è da tralasciare in modo alcuno, tanto più, ch'è vna mercantia qual passa sotto il nome di passatempo, e sarebbero in tutto degni questi animaletti di straordinaria lode, se non hauessero apportato all'Huomo, inclinato à vanità, occasione di troppo lusso, e dispendio in vestiti, aedobbi, & altre superfluità.

Opinione dell' arriuo de' vermi in Europa.

Vuole Procopio, il Calepino, il Padre Torsellini & altri Autori, che in Europa dell'Anno 555. à Giustiniano Imperadore, da certi Monachi, dall' India i sudetti sami prima fossero portati. Affermo quello, che tant'Huomini affermano, mà trouo, che tra'castighi da Dio dati da gl Egittij, vno fù il farli seccar i Mori dalla brina, de'quali se non si fossero seruiti in far seta, non sarebbe stato castigo; in Ezechiele si legge, che il Siro faceua mercantia di gemme, porpora, vesti leggieri di bisso, e seta; & in Ester, che Mardocheo vestiua Un seraiolo di seta, e se mi replicasse, che tutto questo fù fuori d' Europa, risponderò, che poche sono le inuentioni, & vsanze d'altre nationi, quali presto non siano portate, & vsate in Europa; e che non pare verisimile, che la seta più bella d'ogn'altra cosa, dal tempo d'Ezechielle fino al tempo di Giustiniano non s'vsasse in Europa. O sarà più tosto stato la moderata disciplina de'Romani, che l haurà tenuta lontana, peroche, per quanto Lampridio scriue, Eliogabalo portaua vna veste di seta, e per regallo donaua a'suoi amici vesti di seta; e Flauio Vopisco scriue, che Aureliano Imperadore non volse mai vestir di seta, e Tacito Imperatore prohibì il vestir di seta à gli Huomini, tutti due regnanti

Ne faccia fede la Stampa.

tanto

tanto tempo auanti Giustiniano, e Grisostomo nell' Homilia 37. essagera contro quelli, che sono troppo solleciti intorno à questi Vermi, per portar le vesti del lor lauoro, & in fine se questo non basta per far dubitare se solamente al tempo di Giustiniano venissero questi Vermi in Italia, consideri si, ch'essi, e la seta, e la veste di seta hanno nome in Latino, & in Greco, & ordinariamente non si chiamano con nome quelle cose, che non sono conosciute. Questa parola Sericum venne da Popoli dell'India detti Seres, onde Virgilio cantò: Pectebant vellera seres: perche in quei paesi caldi questi animaletti, dopo hauer mangiato la foglia de' mori fanno su rami il lor lauoro, come di più n'attesta certo Padre Scalzo hauer veduto ne' nostri tempi.

De gli Antichi scrittori d'Agricoltura alcuni hanno hauuto opinione, che certi Alberi siano infruttuosi in maniera, che non facciano ne meno semi, vedendo, che da sè per campi nascono, ouero, che col poner rami in terra s'appiglino facilmente, altri non approuando ciò, hanno detto, che la natura non è con vn'arbore madre, e con l'altra matrigna. Nell'arbore dell'Olmo, e del Moro, parmi che ambidue queste opinioni possano essere ragioneuoli, perche in questo Contado vediamo Olmi, e Mori, che non fanno ne frutto, ne seme; mà da quelli Olmi la cui proprietà è di fare il seme di bella spetie, cioè d'Olmo, che habbia la foglia grande, e la scorza liscia, non rugosa, ò rognosa, come si dice; di Primauera auanti, che caccino le foglie, quando questo seme è perfetto, se da sè cade, che si conosce mentre stringendolo con dita non fà latte, & è diuenuto di color gialliccio, si raccoglie, e posto in vn sacco, coperto con qualche cosa graue, iui si lascia riscaldare, e subollire vn poco, indi leuato, & allargato in vna stanza matonata, quando si veda in capo à due, ò trè giorni, che sia impascito, non asciutto, si semina nel terreno preparato nel sudetto modo per semenzai, oue subito incorporato con leggier zappatura, s'inacqui, ed è meglio leggiermente sparsa, che farcelà correr sopra, come s'vsa; possonsi ancor coprire con sarmenti, acciò la terra non facendo crosta meglio naschino, e da gli Vccelli nel nascere non siano mangiati; mà al lor'apparire subito si leuino i sarmenti si procuri poi con diligente mano leuare ogn'herba di mezo à loro, la quale li potesse, ò danneggiare, ò soffocare, quando siano alti due, ò trè piedi, che sarà in capo à vn'anno, ò al più à due; si trapiantino nel quadro, ò tauoliero à ciò destinato, e nel soprascritto modo, con assai grasso, acciò non venghino rognosi, preparato, longhi vn piede, e mezo l'vno dall'altro, & in terzo, con auuertenza di cortargli la radica principale detta fittone, e lasciarci l'altre minute dette capillarie, vero è, che in caso, che di queste minute ne fossero poco muniti, in luogo di tagliar la lunga sola, e principale, si riuolge in foggia di ciambella. & à quel modo si piantano, il tutto acciò facendo molte radichette vicino alla superficie della terra possino, leuati da quel luogo, e posti al luogo, oue deuono viuere, mediante la moltiplicità delle radichette, meglio appigliarsi, s'adacquano l'Estate, se gli dà grasso, se il terreno non fosse assai vigoroso, mentre si zappano, ò si vangano due volte l'anno; da alcuni l'anno dopo, che si sono appigliati si tagliano vicino à terra, come dissi de' Mori giouani, per la qual coltiuatione diuerranno in trè, ò quattr'anni alti otto, ò dieci piedi, diritti come vna picca, senza nodi,

Olmo.

Seme.

Coltiuatione.

nodi, con scorza polita, quasi fatta à torno, nel qual stato si potranno, cauati con diligenza, traportare, oue ne faccia di mestieri, ponendoli in vna buca, cupa, e larga due piedi per ogni parte, ouer volendo far filo, ò vogliam dir piantata nuoua, si porranno in fossi, vn pezzo prima preparati, larghi, e profondi trè piedi, lungi otto, ò dieci piedi l'vno dall'altro, rincalzandosi la prima volta per due piedi di terra ridotta in poluere solo, poi auuicinandosi il caldo si riempie il fosso, ò la buca con tutta la terra già escauata, e se pare gran cosa, che hora si consigli il poner tanto basso quest'arbore, qual dianzi dissi douer star vicino alla superficie della terra; la ragione si è, che douendo venir grande, di maggior calore, e nutrimento hà bisogno, & il calor vicino alla superficie della terra, dal calor del Sole in buona parte è risoluto in fumo. Dubitarei di far ingiuria al nostro Villeggiante Economo il raccordargli la rettitudine in far questi fili d'Arbori, l'auuertirò solo, che se hà pensiero regolarli à vso di vite bassi, potrà tagliarci la cima, e così piantarli, lasciandoli alti da terra circa sei piedi, poi aspettandone i nuoui rami, crescerne, & alleuarne quattro di quelli più prosperosi, allargandoli assai per poterci addattar molta vite sopra, qual goda di molto Sole, aria, e pioggia.

Regolato à tronco.

Mà se in vigoroso terreno hauesse pensiero di lasciarli alzar assai, li pianti senza tagliarui la cima, e secondo, che crescono facci lasciar da vna parte due, ò trè rami longhi da terra sei piedi, li quali si mantenghino longhi due piedi solo, poi secondo, che l'Olmo và crescendo dall'altra parte dell'arbore più alto trè piedi de'sopradetti, potrà lasciar due, ò trè altri simili rami, e così seguitare fino à quell'altezza, oue possa giungere il vigor dell'Olmo crescendo sempre, e mantenendo ritta la rama, e cima principal di detto arbore, sopra il quale così accommodato, se alzarai vna vigorosa vite, vedrai qunto sia la simpatia di questi sì in prosperarla, come in far buon vino. Pampineæ vites, & amictæ vitibus Vlmi

Dulcis amicitiæ fœdera sancta notant.

Regolato alto.

Amicitia con la Vite,

Non è disperato il poter far crescer vn'Olmo piantato senza cima nel sudetto modo, perche lasciandoui vn sol ramo quello s'alza, come la stessa cima, anzi alcuni con pensiero di facilitarsi, l'appigliarsi à tutti gl'Olmi, leuano la cima, allegando con prouerbio lor vecchio, che l'arbore piantato con la vetta, è marauiglia se non si secca, forsi perche con la vetta, ò cima sia più scosso da venti.

Non vorrei però, che l'ordine de'sudetti rami con trè piedi di distanza, somministrassero commodità a' Villani di sormontar à sfrondarlo, in pregiudicio della molt'vua, il che durasi fatica di prohibire, per esser questa foglia di gusto forza, e sanità a Boui, & al Contadino di sparagno di fieno, e però è dote di consideratione l'hauer possessione popolata di molti di questi arbori, la cui fronde non si douria permettere, che si leuasse fino à mezo il Mese di Settembre, perche prima leuata causa, che i ramuscelli più non crescono, e si fanno più tristi, e meno fascine, quando à vicenda vn'anno sì, e l'altro nò si potano, con auuertenza di lasciar in capo a' tronchi vn ramo principale, e prosperoso, che non facendosi è di danno all'arbore, e se ne può pretendere lesione, e rimborso dall'auido Villano, qual in partendosi l'anno futuro, fà di queste sceleraggini. E d'auuertire, che alcuna spetie d'Olmi hanno più bella foglia dell'altra, e perche l'vtile consiste in questa foglia, però, ò

Vtile della foglia.

Vtile del legno.

non

bisognar capar quelli di bella sorte, ouero inserirli. Sappiasi ancora, che l'Olmo non ricusa Cielo, & alligna in ogni terra, mà ama assai i luoghi umidi, e perciò è detto Vulnus da' Latini, perche delectatur locis vliginosis. Il legno di quest'arbore è di gran commodità per gl'instromenti rustici, per la sua tenacità, facendosene forche, forconi, timoni, sale, e scale da carro, mazzi da stellare, e simili, se ne fanno ancor fusi da Mulino, mazze per conciar botti, barilli esquisiti, per ruote, porte fortissime, e casse d'artigliarie, perche non è legno, che meno si pieghi di questo. Vale alla medicina, perche secondo Plinio, le frondi, la corteccia, & i rami hanno virtù di sanar le ferite, e massime quella corteccia di mezo trà la corteccia grossa esterna, & il legno; oltre di ciò queste parti sudette bollite in aceto, sanano la scabbia, tolto la corteccia al peso d'vn denaro in vn bichiero d'acqua fresca, purga il corpo, cacciandone separatamente la flemma, e l'acquosità. L'umore, che distilla dal midollo, quando si tagliano i rami, ungendone il capo, fà ritornar li capelli, e prohibisce, che li restati non cadino più; secondo poi il Mattioli, il liquore, che si ritroua nelle vesiche dell'Olmo, sana le rotture intestinali de' fanciulli; di più raccolto il sudetto liquore in vn'ampolla di vetro, poi ben chiuso si sotterra con sotto del sale, & iui si lascia stare per vinticinque giorni, dapoi si ritroua chiaro, col quale s'ungono le ferite con mirabile salute.

Medicina.

Opio.

L'Opio, in tal maniera nomato, perche la sua foglia tagliata di Primauera fà latte, & Opion in Greco significa Lacteum, ouero perche questo latte, ò sugo è amaro, da Latini chiamasi Acer, forsi di maggior utile alle Viti dell'Olmo, per le ragioni altroue dette, se bene da gli Antichi poco considerato, si semina l'Ottobre, subito raccolto il seme, quando sia perfetto, che si conosce con ammaccar con dito il grano, e sentir dalla durezza la perfettione, perche non tutto il seme, ancorche tutto sia fatto à un medesimo modo, è buono da seminare, mà vna buona parte è vano; seminato, e coperto di terra nello stesso modo, che dell'Olmo si è detto a' primi freddi si copre di strame, e così si lascia tutto il Verno, indi scoperto se gli fanno sentire le prime tepide arie di Primauera, mediante le quali cominciano i semi à nascere, à che fare tardano assai, e però non si zappano, perche ne nasce continuamente, anzi tal volta più il secondo, che il primo anno; mà si roncano con mano, leuandone ogni herba, dapoi si trapiantano in tauogliero, ò in quadro al modo detto di sopra de gli Olmi, sì come fatto grandi nello stesso modo detto, de gli Olmi, si traportano ne i preparati fossi, ò buche con questa sola differenza, che meno si pongono sotterra, cioè un piede, e mezo solo, & à tutti per lo più si taglia la cima, perche questi così tagliati allargano i nuoui rami tanto à proposito per le Viti, che il lasciarli andar'in alto con un sol ramo è errore; il lor legno non serue ad altro, che à far sale, & à bruggiare, temendo l'umido, ne venendo tanto grosso, che possa seruire ad altro lauoro; non trouo in quest'arbore da' Latini chiamato Acer, altra virtù medica, che la notata da Sereno.

Coltiuatione.

Si latus immeritum morbo tentatur acuto
Accensum tinges lapidem strindentibus vndis.
Hinc bibis, aut Aceris radicem tundis, & vna
Cum vino capis, hoc præsens medicamen habetur.

Le

Le sopradette due sorte d'Arbori d'vtile senza frutto, allignano in ogni sorte di terreno pur che non sia asciutta rena senza vmore, ò tenace creta; non ricusano qual si voglia aria, pur che habbia sufficiente calore da trahere l'humore della terra per far crescere le piante, ouer non sia tanto ardente, che le teneri piante consumi, e però in alcuni luoghi da principio si conseglia il coprirli; appigliati, e fatti grandi tanto senza coltura si viuono; nascono ancora da se, ò da radiche rimaste, ò da semi, quali leggierissimi, sono dal vento, ò da correnti d'acque altroue portati, ò da rami in terra piantati, quali radicano; il sudetto lor trapiantamento praticasi indifferentemente dal tempo, quando gli arbori hauendo racchiuso, e ristretto in se la virtù vegetante siano come morti, ò addormentati, che sarà da quando cominciano à perder le frondi, sino à quando cominciano ad ingrossar gli occhi per pullular di nuouo, e perche questo succede al principio della Primauera, e quello al fine dell' Autunno indifferentemente, in qual si voglia delle mezane stagioni si potrà fare, e se bene assai si loda l'Autunno, non si biasma però la Primauera, si come ancor l horrido Inuerno in giornate, che non geli; il tutto però in qual si voglia tempo, che si facci, il terreno sia sano, cioè asciutto, e ridotto in poluere, e sarà tale se gli fossi, ò buche si faranno l'Agosto per l'Autunno, & il Nouembre, e Decembre per la Primauera; li solleciti Agricoltori inclinano al piantare d'Autunno, caminando con questo vantaggio, che possa riuscire vna Primauera piouosa, qual impedisca il piantare, ò almeno facci, che non sia il terreno così sano, come forsi lo ritrouaranno l'Autunno, ò il Verno pur che non geli, soggiongono vn'altra ragione quelli, che amano il piantar l'Autunno, più che la Primauera; & è, che l'arbore piantato l'Autunno, già assuefatto à quel terreno, e quasi tenuto in quel tempo quando quello, che all'hora si pianta s'hà d'appigliare, à questo si risponde, che stando il piantamento Autunnale, come ogni altr'arbore, quasi morto tutto il Verno, non si muoue prima di quel tempo, nel quale il piantato la Primauera in tempo, che subito cominciando ad accrescer di sugo innamorato ama, e s'appiglia facilmente del nuouo sito, e che frà il piantar l'Autunno, e la Primauera, c'è quella poca, ò niuna differenza, che è da dar fuoco à vn'Archibugio, ò col micchio, ò con la ruota, perche se bene essendo nel micchio il fuoco par habbia da far più presto. In ogni modo nello stesso tempo, che nasce il fuoco nella ruota accendendo la poluere, causa, che niuna differenza si conosca nell'effetto. E' bene segnar con terra rossa, ò con cera la parte meridionale, ouero orientale dell' arbore auanti si caui, acciò lo possi ponere situato nel modo, che era già se bene da pochi questo s'osserua, ne perciò i lor piantamenti restano d'esser men prosperosi, il munirli d'vn forte palo, acciò crescano dritti, e da venti non siano scossi, ad ogni vno è noto, e massime piantati con la cima si come si sà, che il circondarli d'arelle, che sono vna quantità di cannuccie legate insieme, ouero di paglera, ò di strame grosso, è consequenza ordinaria per ripararli dal Sole, se bene è d'impedimento all Economo di leuare tutti i getti, quali per il gambo questi arbori trapiantati, non cessano di cacciare continuamente, altri hanno opinione, che l'arella non lasci prosperar bene gli arbori, come fariano senza, vedendo dall' esperienza, che piantando, ò seminando alcuna cosa vicino à queste, oue tal volta seruono per siepe, li seminati

Terra.

Sito.

Ragioni circa quãdo si debba piantare.

Munirli con palo.

Fasciarli.

non crescono à proposito, e temono la vicinanza, ò l'ombrà dell' arella; di più se questa diffende gli arbori l'Estate dal Sole, il Verno glie lo leua, & insuppata d'humido, ò piena di neue ci mantiene il gelo sopra; porta seco ancor l'arella vn'impiccio di conuenirsi allentar le legature, che l'astringono attorno l'arbore, acciochè ingrossando quello da queste legature non sia tagliato, & offeso, che si deue osseruare ancora nelle legature de' pali. Non si creda, che io biasmi il fasciar li piantamenti, perche sò che à gli arbori, quali di ramo senza radica si piantano particolarmente è necessaria l'arella, tuttauia pongo le vniuersali opinioni, acciò che ogn'vno si possa sodisfare, & io per me crederei fosse il meglio fasciare i nuoui piantamenti à Primauera, & all'Autunno leuare le fasciature, che niente giouano il Verno, e possono ad altri la vegnente Primauera seruire; anzi sonoci alcuni, i quali non solo non armano i piantamenti, mà li par troppo vezzo ancora il sostenerli con palo, volendo, che dal loro stesso vigore assuefatti si sostentino da se contro li venti, pioggie, e neui; adottrinati, che ne' tauolieri, ò vogliam dire Olmari senza alcun sostegno minuti, e giouani crescono dritti, e si fanno belli, mà quelli, che nelle vie, ò doue pratticano bestie, si piantano, tengo per necessario non solo vn palo, mà ancor due, quali li possono seruire in luogo d'arella, & ancor fasciargli di spine, acciochè le bestie non mangiano i teneri ramoscelli, ò li rompano, ò li torchino col fregarseli attorno; se poi li sudetti arbusti siano capaci d'insitione lascio, che il curioso, e nouello Agricoltore prouando quante cose si scriuono da gli Antichi, ò per hauerne vdito dire, ò perche in altro clima forsi riescano, si chiarisca, che questo non è Cielo da strane operationi; ogni volta, che non volesse inserir Olmo sopra Olmo per hauerne spetie di più bella foglia, à che mai gli Antichi pensarono.

De' Frutti.

Mà passiamo a' frutti arbusti prima dell'horto, per inclinarli, e poi fatti fruttificanti per formarne vn vaghissimo, e delitioso pomaro, questi per la maggior parte si deuono nel terreno per semenzaio preparato, prima germogliati seminare, ne con tutti s'vsa vna stessa regola, con tutto, che di tutti gettati i lor semi, ouero ossi in terra naschino, mà tanto di raro, e con tanto tempo, che se con particolar diligenza non si procura la lor nascita, poneras si molto ad hauerne quantità, per empirne vn quadro, e da vendere.

Modo di semi nare i frutti.

Quei frutti, che sono d'osso duro, come Armeniache, Auellane, Giugiole, Mandorle, Noci, Oliue, Persiche, Pini, Prugne, e simili, si pongano in vn vaso con la punta volta alla bassa, secondo gli Antichi, e secondo i Moderni, volta all'alta, tramezate con terra grassa, auanti Natale à germogliare, oue s'inacquano, ò se li fà piouer sopra, da poi in luogo caldo si pongano, ò nella Stalla, ò in Cantina, ò in costiera di Sole. Delle Mela, e Pera, il frutto saluatico, e fracido, l'Autunno si zappa nella terra per seminario preparata, l'Inuerno poi

Coltiuatione in generale.

coperti si tengono di strame, à prime arie buone si scuoprono, oue tal volta benissimo nascono, tal volta ancora vanno à male, e massime le Pera; sarà dunque meglio li sudetti semi, separati dalle carne, poner ancor loro in vaso à germogliare, misticato con rena, e grasso nel Mese di Febraio, e non piouendo inacquarle, dapoi si tenghino in luogo caldo, come sopra, mà s'auerta di spanderle subito nel semenzaio, che s'accorga, che comincino à germogliare, e non piouendo s'inacquino subito. Le Cerase, Sorbe, e Nespoli, subito mangiato il frutto si seminano

i lor'ossi, mà è più sicura à tenerli sepelliti in arena posta in stãza fresca, acciò stijno in stato di morbidezza fino al tempo del farli nascere, come de' sopradetti s'è detto; le Cerase saluatiche, dette Acquarole, nascono meglio; le Sorbe, e Nespoli tardano tal volta due anni à nascere. I semi di Cipresso leuati dalle lor Noci chiuse, per forza di buone mazzate, si fanno germogliare in terra humida, posti in vn vaso, poi nel preparato terreno ridotto in cenere si pongano à nascere, inacquandoli subito, caso non pioua; con questi bisogna star molto auuertito, che non germoglino troppo, lo stesso stile può tenere, chi vogli seminar Fichi.

Questi frutti nati, e cresciuti all' altezza di due piedi, sia il secondo, ò terzo, ò quarto anno, nel quadro di terreno nel sopradetto modo lauorato, ingrassato, e preparato nel tauoliero, si trapiantano; giunti alla grossezza, come è il dito grosso d'vna mano, si douranno inserire nel modo, che da basso si dirà, dapoi, ò venderli, ò nel pomaro, ò nell'Horto, ò per il Campo si trasportano, tanto la Primauera, come l'Autunno, in fossi, ò buche larghe, e cupe due piedi; credo però, che il Mandorlo, & il Persico, quali presto comincino à germogliare, sia bene il mouerli l'Autunno, si come la Noce, quale come legno forte, e che resiste al freddo, non teme il Verno. Di quest'arbore per non esser frutto hortense, ne parlerò con altri arbori campestri nel seguente Libro; quì basterà hauer detto il modo da farlo nascere.

Arme-niache.

Le Armeniache d'Armenia furno portate, se bene furno ancora dette da poi Armeline, ò Albricoche, ò Peroche, ò Bricoche, tutte spetie producenti, poco dissimili frutti, con simili foglie; hanno ancora qualche similitudine col Prugno, e col Persico, anzi molti col vedere, che di questi alcune hanno la lanugine, altre hanno il gariglio amaro, altri dolce, altri si staccano dall'osso, altri sono à quello attaccati; hanno hauuto pensiero, che siano vna stessa spetie col Persico, hora non concordando con quelle nè in grossezza, nè in gusto, nè in odore, nè nel tempo di maturarsi, nè in frondi, non sò come possano essere vna stessa spetie. Plinio, oue dice, che al suo tempo erano solo trent'anni, che le Persiche, quali maturano l'Estate, s'erano ritrouate; e che si vendeuano vn denaro l'vna, pare, che sia il primo di quest'opinione, con la quale lo lascio, sapendo solo, che col Persico non conuengono in altro, che l'vno, e l'altr'arbore è di poca durata; S'inseriscono le Armeniache, & altre simili sopra dette spetie benissimo in se stesse, e sù Prugni, e sù Cotogni; vogliono ancora, che s'appiglino sopra il Mandorlo, sopra il Persico, e sopra l'Auellane, per la similitudine, che hanno nelle scorze. Le tante varietà di queste vengono da cosa, che dourebbe seruire per essempio à gli Agricoltori, peroche l'Armenica non incalmata fà frutto, e gustoso, mà piccolo, e col gariglio amaro, inserita, ò sopra se, ò sopra gli altri sudetti fa fusti simili al Sorcolo, mà più grosse delle naturali; inserito sopra Prugno di quella spetie, che fanno de' frutti congiunti, saranno ancora i loro frutti più grossi; inseriti poi due, ò trè volte sopra li stessi, faranno più grosso, e più saporito frutto, e quest'insitione fassi benissimo di Primauera à bietta, come si dirà à basso, ouero à occhio sotto la scorza ne' rami giouani: questo frutto vuol esser posto in terreno leggiero, solleuato, fresco, non humido, grasso, ò ingrassato, e produrrà più frutti in aria calda, che in

Insitio-ne.

Terra.

Aria. ragione fredda, quali in vn'istesso tempo sono di due vtili, vno la carne, ò polpa dell'Armeniaca, della quale se ne fà crostata, e salsa: l'altro il gariglio dolce, qual si mangia dopo detto frutto, per correggere qualche mala qualità, c'hauesse il frutto,

Vso. ouero in luogo d'amandorle pesto, e fattone latte, se ne piglia ogni minestra da magro, e particolarmente la zucca, riso, e miglio, ouero si trameza con lasagne, ò se ne fa salsa, si siroppano, non ancor mature, in vino, insteccate di cannella, ouero in zucchero candito, e dell'vno, e l'altre se ne fanno crostate; pelate ancora, e poste in zucchero bollente, e chiarite, si conseruano poste in vasi, le mature, spaccate in due parti, si seccano al Sole, ouero in forno, e si conseruano per ogni potacchieria, e per coprirne lessi, & ogni viuanda: il legno di quest'arbore non è buono che da brugiare; la gomma può seruire per far inchiostro. Questo frutto poco dissimile alla Persica, che viene in perfettione trà il fine di Maggio, e principio di Giugno, è di poco salubre gusto, e di poca quantità si deue contentare, chi desidera esser lontano da febri, flussi, e da tristo sangue, onde fù cantato.

Arboreos inter fœtus suauissima gustu
Armenia, & coleram frigore mala præmunt.

Auellane. L'Auellana detto ancor Nociola, e da noi Collora; fù chiamata prima Noce di Ponto, ò d'Eraclea Città di Ponto, doue ne venne; Virgilio la chiama Abella, da vn Castello di Campagna di tal nome, qual corrotto seguita in Auellana, però fù cantato.

Prius Abelinam campano à nomine cultor
Dixerat, aridula est, sed minus illa tepet.

Coltiuatione. L'Arbore chiamasi ancor Corillo, seminasi, come hò detto, e nasce, mà è meglio piantarlo di ramo tanto barbato, come senza radiche, de' quali ne nasce quantità al piede dello stesso Arbore, s'appiglia di ramo, e produce radiche in terreno humido, e leggiero, e perche c'è il saluatico de' boschi, & il domestico hortense, è pur meglio valersi della più perfetta spetie, per non hauer' ad inserirli, che si fà à cannello, ò coronetta, ò à occhio: di questi arbusti se ne fà siepe, pergolati, & ombre delitiose, il frutto si serue fresco alle seconde tauole; Gio. Damasceno le tenerissime fà bollire con la scorza, e nocelle in miele, poi le poluerizа d'aromati, e così le conserua; pelate si confettano; monde, e pistacciate si frapongono à lasagne, ò ne'ripieni; l'oglio, che si caua da' garigli de' noccioli, vale alle moroide; secco si portano dalle Mascare per regalare amici, e Donne; inzuccherate trà le confettioni, fà cosa singolar i rami di questo arbusto si piegano facilmente, e però se ne serue per far' archi da pigliar' Vccelli. Plutarco dice, che questo arbore è nemico de' Scorpioni, e che perciò si tiene alle porte delle Case attorno i letti, e nelle Stalle; dice il Porta, che li Serpenti tocchi con la verga del Corillo si stupidiscono, e muoiono; Giorgio Agricola vuole ancora, che questo arbusto habbia tanta simpatia con metalli, il che l'esperientia habbia imparato, che se vn rametto di questi si porterà diritto per monti, e luoghi doue si pensi, che siano metalli, che quando si sarà vicino à quelli, il ramo si piegarà, e mostrerà oue si debba cauare; serue vna di queste verghe alla Cucina in vn bisogno per spiedo, anzi lo stesso Porta vuole, che naturalmente al sentir del fuoco si volti da se, e se bene non lo posso credere

l'hò

l'hò voluto porre, acciò si veda, che ancor Auttori accettati scriuono col l'orecchie. Del legno se ne fà carbone per mislicar col salnitro, e solfo, per far l'esitial poluere, essendo, che per la sua leggierezza è il meglio carbone, che si sia vsato sino à' nostri giorni, ma l'ingegno dell' huomo hà ritrouato altro carbone assai più leggiero di questo, per il sudetto seruitio molto piu atto, del quale à suo luogo si parlerà. Non è legno qual rischiari più presto il vino di questo, e però se li pone dentro fatto in pezzetti, ò in riccioli. Dioscoride dice, che le Auellane peste, e beuute con acqua giouano alla tosse vecchia, e che le gusc ie brugiate, e fatte in poluere, poi applicate con oglio alla parte dinanzi del capo de' Fanciulli, quali habbiano gli occhi bianchi, che li farà venir negri; con Ruta, e Fichi secchi fanno meglio triaca, che di noci; mangiate auanti pasto per longo tempo trè, ò quattro di queste, liberano dal dolor di reni, e le nettano da renella; & arrostite à guisa di castagne perdono l'humidità, & ogni qualità trista da offender lo stomaco.

Vso.

Medicina.

Nato nel semenzaio il Cipresso nel sopradetto modo, che da Putto di tal nome in questo arbore conuertito si dice.

Del Cipresso.

Flebat adhuc mœrens ceruo Cyparissus adempto,
Quum sua conspexit cortice membra tegi.

Perche non potrebbe sostener' il freddo dei nostro Cielo, è necessario l'Autunno trasportarlo ne' vasi, ò pignattini, caso, che in quelli non si fosse fatto nascere, & in quelli alle buon'arie del Verno esporlo, alle rigide nasconderlo con li Naranci; fatto fermo, & adulto si trasporta in luoghi caldi, aprici, e montuosi, ò da qualche muro difeso per qualche anno da venti freddi, e perciò in Candia è assai frequente: se gli lauora ancora ne' primi anni al piede, ma fatto virile senza lauorecchio, tanto si cresce: vero è, che circondato con muro alto due, ò trè piedi, lontano dal piede del Cipresso otto, e quello di buona terra riempito, si difenderà meglio dal freddo, e si farà più prosperoso, e bello: adacquasi ancora tal volta mentre è piccolo, & hò veduto à Frascati nella Villa Aldobrandina vna spaparella di Cipressi, piantata di Primauera, non più alta d'vn palmo, col beneficio dell'acqua, qual ci faceuano correre vicino al piede, crescere in maniera, che l'Autunno fatta alta otto, ò dieci piedi, parea vn muro. In luoghi, oue questi sono frequenti, hanno certe falci in forma di meza Luna, col manico in mezo, e con queste nel crescer della Luna, i rami, che con la sua natural forma piramidale non crescono, adequati à gli altri, leuano: quest' arbore è nimicissimo alle Viti, se bene Catone, e Varrone l' adoprauo per sostener le Viti, forsi che secco non habbia questa antipatia. In alcuni paesi caldi costumauano gli Antichi, quando lor nasceua vna Figlia, piantar tanti Cipressi, quanti potessero bastar in capo à vent' anni, cresciuti, con la lor vendita cauarne la dote competente per quella. Il che già costumauasi da noi ancora di Pioppe, come nel suo luogo si dirà. Sarianoci infinite cose fauolose da dirsi di quest' arbore: mà chiamato da' frutti di maggior vtilità, dirò solo, che è arbore funesto, perche seruiua da bruggiar le pire de' Defonti, seruiua ancor per segno, posti alle porte i suoi rami, oue eran Morti, e si piantauano ne' Cimiterij, che pratticasi ancora hoggidì; seruiua di più ne patiboli. Era consecrato à Plutone, & à Dite, tutto perche tagliato non ripullula, si come

Coltiuatione

Sito.

Terra.

auuiene all'Huomo, quando, si muore; è simbolo dell'Huomo, che parli bene, nè mai concluda, ouero d'Vna bella compositione senza conclusione, perche è arbore bello senza frutto. Fù il Cipresso, quando vn giorno da se caduto nel Campo di Presaggio. *Vespasiano senza agitatione di Vento, e l'altro giorno ritornato pur da sè à rizzarsi, presaggio dell'essaltatione dello stesso Vespasiano, secondo Tacito; ma per contrario Vna corona di Cipresso presentata da vn Etiope à Seuero, gli fù augurio di morte. Per l'odore, e per la perpetuità, non tarlandosi mai il legno del Cipresso, è nobilissimo, onde le porte, e finestre del Tempio d'Effeso erano di questo, e li Simulacri de gli Antichi si faceuano di Cipresso. E secondo Aristotile, in Soria serue* Vso. *per far Naui; li Pitagorici s'asteneuano dal legno di Cipresso, perche diceuano, che lo Scettro di Gioue era di questo legno, leggesi in Laertio. Ne' nostri tempi pure si serue del legno del Cipresso per far Lettiere preseruatiue da Cimici, e Casse preseruatiue da tarme, se non in tutto, almeno in buona parte; per farne Tauolini, e Mense odorifere, e per farne canne da Organo, essendo legno assai sonoro; Se ne caua raggia dal Cipresso, secondo Plinio, di terza bontà, dopo la Terebintina, e la Lentischiana; Il fumo di questo legno è sano contra la peste, e si prattica assai; e le noci sue abbrugiate cacciano col fumo le Zanzane; trite le foglie; scriue Dioscoride, & incorporate con cera, si pongono sù lo stomaco per coroborarlo; trite, e poste sù le ferite, ristagnano il sangue, e le consolidano; peste, e stemperate con aceto, fanno negri i capelli, perciò disse Sereno.*

Et nigrum crinem succo simulare doloso,
His prodest acri contrita Cupressus aceto.

Cerase. *Il Ciregio qual forsi prima d'ogn' altro frutto si mostra grato al suo coltiuatore, fù veduto in Italia la prima volta, secondo S. Girolamo, e Plinio, dopo la vittoria, c'hebbe Lucullo di Tigrane, e Mitridate Regi di Ponto, l'Anno di Roma 680. e da Vna Città di quella regione detta Cerasonte furono così chiamate, perciò si dice.*

Quæ vario Cerasus distinguit poma colore,
Si nescis, arbore è Cerasonte venit.

*Se bene Difilo, riferito da Ateneo dice, che ne' tempi di Lisimaco, che fù Vno de' Capitani, quali Regi diuenuti, successero ad Alessandro Magno; questo frutto era in Grecia, e Seruio scriue, che auanti Lucullo erano le Cerase in Italia, e si chiamauano Cornee, e che dapoi si chiamarono Corne Cerase, Vero è, che sino a' nostri tempi in questo Contado vna spetie di Cerase si chiama Cornie; Vuo-*Sito. *le quest'arbore sito freddo, e però in Egitto non alligna, e poche se ne vedono in Puglia; per contrario in Inghilterra, e Francia ce ne sono assai, vuole terreno* Terra. *magro, anzi l'ingrassarlo gli nuoce, sino al degenerare ne' frutti, solo si zappano, ò vangano, e se ne leua ogni seccume; dice Carlo Steffani, che gode de' suoi germogli, e ramoscelli vicino al piede, e quando non ce ne nascano da' suoi semi caduti,* Coltiuatione *ne caccia circa il piede, ò si costuma il piantarcene; giouali molto l'inacquarli, quando sono per maturar i frutti, ouero se auanti faccia fiore s'inacquerà con acqua tiepida, ouero se gli porrà calce al piede, maturerà i frutti prestissimo. Martiale insegna di tagliar due palmi sopra terra Vn Ceraso giouine, e spaccato, leuargli la midolla fino alle radiche, e poi vnito, legato subito, e coperto di fango, che*

l'an-

l'anno auuenire si ritrouarà senza dubbio riunito, all'hora questo si debba inserire con sorcolo di Ceraso, che non habbia fatto frutto, e questo sì fatto insito produrrà Cerase senza osso; è necessario le nate di seme (à differenza delle appigliate con ramo, secondo vuole Paladio) inserirle, ne deue rincrescere all'Agricoltore il far questo à bietta, perche sono tanto facili da tenersi, che sono chiamate Scuola de' principianti Incalmatori, basta solo esser sollecito nel farle prima, che germoglino, ouero, che caccino la gomma, e faccianfi più vicino à terra di qual si voglia altro frutto; per la sudetta causa di facilità d'appigliarsi in se stesse inserite, non hò per buona cosa d'inserirle in altro arbusto, peroche se bene alcune hanno odore nel mãgiarle di Lauro, quali à Napoli hò assaggiato, oue manifestano più quest'odore, che altroue; hò pensiero io, che possa esser' vna spetie particolare dotata di questo odore, non inserita sul Lauro, qual non credo, che per la sua amarezza tenghi alcun' insito, e la proua me n'hà acertato. Quelli, c' hanno opinione, che il tagliare la corteccia a' frutti per la longhezza dell'arbore, gli causi, che più facilmente ingrossino, adducono per essempio il Ceraso, quale naturalmente rompe la prima scorza per ingrossare, ma oltre di quanto ne dirò à basso di questa opinione; quì circa il Ceraso dico, che con l'essempio di quanto opera la natura nel Ceraso, non è sicuro il pratticare in altri frutti, oue la natura non opera in tal maniera, e ne meno nel Ceraso si puol' effettuare con la stessa maniera della natura, la quale solo la prima buccia (se bene s'osserua) rompe, restando la seconda illesa, il che col coltello non si può esequire, & il tagliare la seconda, & il legno ancora com'auuiene, è vn preterire l'imitatione della natura con danno.

Sono le Ceragie di moltissime spetie, delle quali ne nomarò alcuna, non mi bastando l'animo nè di questo, nè d'altro frutto obligarmi à dir tutte le sorti: frà le saluatiche c'è vn'Acquaiola non disgusteuole, ma ce ne sono tali ancora di gusto tanto dispiaceuole, che sono tralasciate fino da' Porci. Le Marasche è vna spetie, che nasce da seme, e non s'inserisce, ma delle inserite alcune sono rosse, altre meze rosse, e meze bianche, altre quasi nere, ò sanguigne, ò scure, alcune si chiamano durone, certe graffione, & altre, come s'è detto, Cornee: sono ancor differenti nella lunghezza, e rotondità: gli arbori, che producono le sudette spetie s'alzano fino à ventiquattro piedi, eccetto le marasche, quali per contrario stando basse mandano i suoi rami alla china, onde per secondar questa sua natura, se s'inserischino bisognaria ponere il sorcolo alla rouerscia: Delle Marasche alcune hanno il picollo longo, altre cortissimo, si come quelle, che chiamiamo visciole, vna cui poco diuersa spetie sono le Marene. Alla visciola Romana credo, che ogn' altra Cerasa debba cedere, non tanto per la grossezza, quanto per hauer vn sugo di gusto trà il dolce, e l'agro singolarissimo. Giouanni Brucrino Campeggi afferma hauerne veduto in Francia grosse, come qual si voglia gran Prugna, saranno forsi quelle, che chiamiamo Cerase Prugne, di poco gusto, solo per la bellezza, e nouità riguardeuole: si come le visciole sono sanissime, così le Cerase sono perniciose, onde si dice, che mille visciole non sono bastanti à vna Casa, & vn Ceraso è di vantaggio ad vna Città, tuttauia la Scuola Salernitana vuole in contrario, dicendo.

Le Cerafe mangiate fan gran doni;
E purgano lo ftomaco, e il lor nociolo
Rompe la pietra, e genera buon fangue.

Mà bifogna auertire il confeglio di quefti verfi.

Vefcerer ad plenum Cerafis, fed ab hofte maligno
Eripe me Domine, eft dicere femper opus.

Tutte le Cerafe fi feccano al Sole, & in forno, e fecondo il fudetto Campeggi, con mirabile fucceffo, perochè le dolci fi fanno acide, e le Vifciole fi fanno dolce, quelle così frefche, come fecche fanno guftofa ogni viuanda, ma praticanfi più le vifciole in pafticci, ò in ftuffati, ò in intingoli, ò in pieni, ò in croftate, ò in mineftra, ò in falfe, ò in fuppa cotte in vino, e coperte di zucchero; fi pongono ancora in caffette di pafta fina, poi cotte in forno, coperte di zucchero fi feruono, e chiamanfi tartare di vifciole, ouero firoppate; pofte in zucchero candito, ò in miele purificato, in vafetti di maiolica, ò vetro fi conferuano tutto l'anno per rinfrefcare i poueri ammalati. Il fopradetto Bruirino fi ftupifce di Plinio; qual hà nominato i fucchi d'ogni frutto, e quello delle vifciole habbia lafciato, forfi à quei tempi non fi coftumaua di far vino di Cerafe in quefta maniera, oltre il detto nel modo di far'acque di vifciole; fi ftringouo le vifciole, & il fugo, che n'efce fi pone in vn vafo fino, che chiarito habbia depofto la feccia, poi da quella appartandolo, fi cola in vna Caraffa; e con molto gufto a' fitibondi ammalati fi porge, ma non dura tanto, come il fugo di Granate; con maggior' abbondanza, e più luffo fi fà vino di vifciole per fani, s' appartano cinquanta libre di vifciole da gli offi, per ciafcheduna corba di Vino, che fi vogli accomodare, gli offi s' ammaccano in maniera, che à pena fiano rotti, poi tornato à mifticar la carne appartata con gli offi piftacciati, fe n' empie l'imbottituro, e fopra quello fi getta il Vino, procurando, che ne conduca feco tanto gli offi, come la carne nella botte ben polita, e lauata, qual piena fi chiude, afpettando à beuer il vino fino, che fia rifchiarito; altri in luogo di vino fopra maggior quantità di vifciole, & offi, nel fudetto modo preparati, gettano acqua bollente, e n'empiono la botticella, qual ben chiufa, e rinfrefcata, iui à non molti giorni caccia vn liquore, che al color par vino, poco offendente il capo, ma con l'odore, di ftraordinario gufto; altri contenti del fol' odore, in Vna botte piena di Vino fanno ftar' infufo Vn facchetto pieno di fronde di Vifciole, ò di marafche, ò marene, e con molto gufto beuono il Vino, che da quelle hà prefo odore. Del legno di queft'arbore fe ne fanno tauole per far fcabelli, banche, menfe, caffe, & armarij belliffimi, Vero è, che quefto vuol'effer di quella fpetie, che è di color roffo, perochè di quella di color bianco fe ne ferue per far tine, l'vno, e l'altro per effer legno, che lifcia beniffimo, fi rende fonoro, e però ferue per far flauti, ò canne da organo; le fcorze di quefti Arbori grandi feruono per far culle à Putti, ò cafelle per Api. Habbiamo il Cerafo dal fior doppio, ma fenza frutto per lo più.

Vfo in Cucina

Vino di cerafe, ò vifciole.

Vfo del legno.

Fico.

Gli Agricoltori di clima freddo, come gli Alemani, Francefi, Lombardi, e fimili, quando hanno fcritto del Fico, fe la fono paffata con fuccinta breuità, come quelli, à quali dal gelo è prohibito il coltiuar quantità di Fichi; per contrario gli

habitanti in regione calda, come li Greci, Spagnuoli, Napolitani, e simili, con diligente, e difuso modo hanno insegnato la coltiuatione, e con longa, e mirabil lode l'hanno essaltato, allegando Ateneo il Fico Ciprio esser longo sei dita, il Troiano esser rosso picciolissimo, ma del gusto della Nespola; & Onescicrito narra, che in Ircania ce ne sono arbori, che producono cento settanta mogij di Fichi; Il Porta afferma, che nel Regno di Napoli ci sono popoli, che della sola mercantia di Fichi viuono.

Io che descriuo la coltiuatione d'vn Campo, la cui meza parte per il freddo non alligna Fichi, cioè il piano, e l'altra metà, cioè i colli ne sono abbondanti, per l'vso del numeroso popolo Bolognese, douerò essere iscusato; se non dico, quanto l'vna parte de' sudetti Autori scriue, ouero se sarà più difuso dell'altra parte.

Il Fico dalla fecondità così detto, secondo Varrone, tralasciato le fauolose opinioni, che Cerere lo facesse nascere per donare à Pilato, in gratia del riceuuto albergo, ouero, che Sicheo Gigante perseguitato da Gioue, fosse dalla terra conuertito in Fico; m'appiglierò all'opinione d'Eliano, che il Fico fosse il primo alimento della vita semplice, e che siccome fù primo cibo à gli Arcadi la ghianda, à gl' Indiani la canna miele, à Caramani la palma, à Meotti il miglio, à Persiani il cardano, così à gli Ateniesi il Fico, quali seguitarono à piacer molto à quei sapienti Filosofi, onde Platone era chiamato amatore de' Fichi, e Galeno trà tutti i frutti mangiaua il Fico solo, ma siasi come si voglia, col Caporale diremo, che.

Il fico non fà fior, non odora, inuecchia presto.

Colti- uatione

Nasce di seme senza dubbio il Fico, e massime segato vna fune vecchia con la parte interiori di Fichi ben maturi, vi lasciano il seme, e quella posta in vn fossatello nel modo, che per piantare siepi s' è detto al Libro secondo, ma oltre lo star molto à far frutti, quello, come saluatico, è di mal gusto, e questo Arbore saluatico chiamasi Caprificio, la verità è, che questo si può inserire à occhio, à canello, & à bietta sopra rami di due, ò tre anni, & in qual si voglia de' sudetti modi si sollecita di chiudere presto l'offesa, ò con cera, ò con terra, ò con scorza, acciò dal vento, ò aria non sia asciutto il meno humore d' ogn' altr' arbore, ma appigliasi tanto bene di ramo leuato dall' Arbore piantato in terra scassata, con la biforcata triuella all' vso delle viti, ouero in vn fosso tre piedi profondamente lauorato, che è frustatorio il farli di seme nascere. Questo ramo vuol essere con nodi spessi in segno del suo vigore, con scorza liscia, e polita, in segno della sua giouentù, e posto sotto terra due piedi, se ne leua sopra terra, quanto n'auanza da due gamme, ò vogliamo dire due occhi in sù. Piantasi ancora in vn buco nel fosso, ò scassato, con vn palo fatto il ramo da alcuni spaccato dalla parte, che và in terra, e dentro l'offesa vi pongono vn sassetto, il che non approuo; ma sì bene à quella parte, che và in terra, in luogo di tant'offesa, rompesi con l'vnghia, ò altro ferro la scorza, per darli comodità di radicare, il che naturalmente effettua molto vicino alla superficie della terra, causa in parte, che non sopporti il freddo. Ogni Fico cresciuto, e fatto grande caccia attorno il piede quantità di ramoscelli, quali si schiantano, con vn poco di radica congiunta, ouero si propagginano in terra, ò in vn pignatto, ò vaso, ò burgazzo, acciò radichino, e l'anno sussequente barbati nel fos-

Ar...

so scassato li piantano; il residuo de' rami si leua, mentre à questo non habbiano à seruire, perche li sono di nocumento, onde il Tasso cantò.

Sopra il nascente Fico inuecchia il Fico.

Bisogna auuertire, che li sudetti moltiplici non siano nati al piede di saluatico inserito, perche si farebbe Una Ficaia saluatica. Conseglíano gli Agricoltori, che si ponghino lungi l'Uno dall'altro venticinque, ò trenta piedi, considerando, che per lo più questi allongano assai i rami, quali ancora Volgiono alla bassa, massime, quando sono raccolti con poca discrettione, quanto alla terra, che richiedono, basterà sapere, che sono nemicissimi dell' humidità, e di meno sugo si contentano di qual si Voglia Arbore, che sarà l'altra ragione, perche nel piano dal freddo sono morti; sù colli però vogliono esser'esposti à Leuante, ò Mezo giorno, lo stabbio non gli gioua (se bene Varrone vna tal sua spetie ingrassa) anzi rendono men saporiti; la cenere, calce, e pulla di lino, saranno il grasso à loro confacente, e se pure in qualche sterile arena si volessero aiutare, lo sterco Pecorino, ò Colombino ben smaltito saranno à proposito, ouero li stracci, la cipolla scilla, ò la ruta piantata vicino al Fico lo rendono prosperoso; anzi Aristotile ne' Problemi insita la ruta nel Fico per hauerne più dolci frutti, e mantenerlo sano; di Primauera si fanno tutte le sudette operationi, se bene alcuni le pratticano ancor l'Autunno, il leuare ogni seccume, ò superfluità credo sia abbondanza il racordarlo.

Terra.

Stabbio.

Le quasi innumerabili spetie di questi mi si rendon difficili à nouerarsi, mentre Una stessa pianta in Uno stesso campo in Varij modi si nomina, pur tuttauia non tralascierò di scriuerne alcune.

Il Fico Faraone bianco, e nero resiste al freddo più d'ogn'altro primatiuo, porgendo il frutto due Volte, è buono per la Piazza. L'Inganna Villano bianco più dolce di tutti, e nero fà due volte. Lazaro bianco, e nero. Castagnolo, bianco, e nero. Toscanello bianco, e nero. Il di Madama morello fà due Volte, per la longhezza somigliasi al Ciprio sudetto. Il Coruo Marino, & il Couellino negri, fanno due Volte, & assai fecondi per la Piazza. Il Gentile bianco, anzi giallizzo fà due volte, quādo li conduca à perfettione, poiche come gentil, sì di nome, come di fatti, teme arie, nebbie, e gran caldi. Il Porcino fà due Volte, abbondantissimo per la Piazza. Il Pasquino nero fà due volte, e resiste al freddo. Il Sampiero fà due Volte, primatiuo buono per la Piazza. Il Verdecchio, che resiste al freddo buono da seccare. Il Brusciotto nero, e bianco, che matura ancor l'Inuerno. Candellino. Il Melone, Fichi peregrini. Il Carico bianco. L'Agostano nero. Il Tortorino. Il Granello. Il Lardaro bianchi, e primi à maturar l'Autunno. Il Caualter morello. Si raccolgono i Fichi solo maturi con Un cestello, ò con vasetto di latta posto sopra vna long'hasta, & il modo di conoscerli è in verso dal Marino descritto.

Nomi de' Fichi.

Pendente il capo, e lacera la spoglia.

Nel piano piantanosi li Fichi, ne' Chiostri, ò nelle corti, oue da qualche muro siano reparati da venti freddi, con tutto ciò si seccano quando passano inuernate rigorose, ne li gioua il rincalciarli di terra due, ò tre piedi alto, ne il fasciarli di paglia, ò di stoia, ò di stracci il resto del tronco, ne il ponere i rami minuti in canne, il che per li più gioua in altri più temperati climi, & ancora sù nostri colli. Tal volta men-

mentre sono giouani piegati, e coperti di terra gli hò saluati, mà questo quando siano ingrossati non si può pratticare; vna spetie di questi, che naturalmente quasi pigmei restano nani in vasi à guisa di Naranci inacquati l'Estate, l'Inuerno in luoghi coperti gli hò conseruati procurando con ogni potere (non ostante, ch'io villeggi in piano) d'hauere di questo più soaue frutto, di quanti ne venghino da legno. E si come la terra somministra all'huomo il vitto, mediante il pane, e'l vino, così quest'arbore quasi di quella emulo nel tempo del mietere, e della vendemia due volte in vn'istesso anno ne prouede di frutto, qual fresco serue di companatico, e secco in luogo di cacio, è tanto dolce, che si tiene per il simbolo della soauità, e dolcezza, e di maggiore nutrimento, e sanità di qual si voglia altro, perche dassi sino à Putti di poco nati: mangiato, l'Huomo risuegliato rende allegro, e dormendo induce sogni gustosi, cantò Ermippo.

Vuaq; passa Rhodos dantes, & somnia grata ----- Ficus.

E perche l'Arbore sia così al gusto aspero, & il frutto dolce, rende la ragione Teofrasto, perche andando tutta l'humidità nel frutto, lo rende dolce: per contrario la siccità, che resta nel legno lo fà amaro, per lo che ancora vogliono, che dal fulmine non sia tocco: seruesi alle prime tauole con ghiaccio, ò neue, e da molti in riguardo della calidità, se li beue acqua dietro: mangiato frà pasto fà venire la febre, e si vede in Ateneo, che Aristofano vedendo vn febricitante, indouinò, che haueua mangiato Fichi dopo mezo giorno: è frutto carissimo à gli Vccelli, onde cantò quello.

Iucundas Auibus Ficus plantare recusant.

Et à gli huomini.

Te fures spogliant, spogliant te rostra volucrum
Dulcedo ò ficus te tua persequitur

L'Epigrammista ancor'egli scherzando in nome del Beccafico disse.

Cum me Ficus alat, cum pascar dulcibus Vuis,
Cur potius nomen non dedit Vua mihi.

Ingrassa ancora più d'ogn'altro frutto, come s'è detto d'Apitio, che ingrassauà i Porci con Fichi secchi.

Hà quest'Arbore varie altre Virtù, come ligato à vn Fico qual si voglia indomito Toro, si fà pacifico, e mansueto. Frolla la carne, che a' suoi rami sia appesa, questo da vn tal Aristione Cuoco fù scoperto à caso, perche hauendo attaccato à vn Fico vn Gallo, che di poco era stato sacrificato ad Ercole, lo ritrouò tenerissimo, ancorche morto lo stesso giorno, e la ragione è addotta da Plutarco, perche ne viene vn tal'alito, ò aura gagliarda, e calda, la qual fà frollare presto le carni, e per questa stessa ragione il latte di quest'Arbore fà quagliare il latte de gli Animali, come s'è detto, e fà guarire la morsicatura delle Vespi, e de' Scorpioni, e della Donnola; e la Scuola Salernitana cantò.

Virtù, & vso.

Scroffe, apesteme, & inflation si curano
Con empiastri di Fichi in acqua cotti.
Il Papauero aggionto trae fuora l'ossa,
Generan anche i Fichi assai pidocchi,
E di Venere agguzzan le saette.

Que-

Quest'arbore è più nominato nella Sacra Scrittura di qual si voglia altro cominciando da quando il nostro primo Padre, dopo hauer peccato, si coperse di foglie di Fico, dall'asprezza delle quali volse denotare penitenza, ò rintuzzamento de' desiderij carnali, secondo Ireneo, e seguendo sino à quando l'infame Giuda à questo s'appase; del legno di quest'Arbore se ne fanno targhe, e gli Antichi Idolatri ne faceuano la statua delli Dei de gli Horti; de' Fichi si fà aceto, come s'è detto; la cenere di questo legno è più mordace d'ogn' altro, e però se ne serue à far lisciuo per far acqua per lo sapone, e da conciar oliue, già detto, & incorporata con vnto sana il mal del Fico, certa cosa è, che i Fichi mangiati nettano le reni, e soluono il corpo, e massime li raccolti con la rugiada, qual poi presto si constringe; ma di più con vn Fico secco rouersciato, e bagnato di miele, si fà vna supposta, qua fà tant'effetto, quanto qual si voglia fatta in altro modo. Galeno vorria, che i Fichi secchi si mangiassero con timo, ò con pepe, ò con saturea, giudicandoli sani in questo modo e per gli ammalati ancora; li Fichi secchi cotti con radica di Giglio, e di Maluauischio, & impiastrati sopra tumori, li maturano benissimo; le foglie vagliono, per detto del Mattioli, per prouocar le moroide, fregandosene il sedere, & Isaia Profeta sanò vna ferita d'Ezechia Rè con Fichi; della triaca poi de' Rustici fatta con Fichi, già s'è detto.

Giugiole. Le Giugiole furno portate in Italia, della Prouincia di Siria, di Sesto Papinio, al tempo d'Augusto. Niuno de gli Antichi le semina, ma di rami barbati, che pullulano al piede di quest'arbore, consegliano il popularsene. Plinio solo nomina il seminarli, e se alcuno hauesse qualche dubbio del lor nascere, col stringerle in vna morsa, ouero con lima le rompa vn poco, che al sicuro nasceranno, ouero con vna moderata percossa di martello si spacchi vn tantino l'osso: nati si trapiantano di Primauera tardi, in luogo anzi caldo, che temperato, ò vicino à muro, oue da quelle possino esser difese dal freddo, e però l'Inuerno se gli pongono al piede pietre, quali l'Estate si leuano. Non solo mai si pota quest'arbore, ma poch'altro beneficio se gli porge, non dico, che il lauorar il terreno, e darci sterco di Bue, qual ama assai, non sia per giouarli molto, ma incolto ancor fruttifica: è più tardi d'ogn'altr'arbore à metter la foglia, e più presto la perde: viue assai, s'inserisce in se stesso à bietta, e forsi s'appigliaria sul Prugno; ma perche non traligna molto, seminato poco s'vsa d'incalmarlo, cresce più à bell'agio d'ogn'altro frutto, è grato più à Putti, & à Donne, che pratticato in tauole de' Signori; ancorche i Medici Antichi lo detestino per frutto di poca sanità, tuttauia i nostri moderni Medici, come nell'Antidotario vltimamente publicato, se ne seruono in compagnia di regolitia, fichi secchi, vua passa, dattili, orzo, capeluenere, & isopo, per far acqua pettorale.

Sito.

Sterco.

Acqua pettorale.

Africa quam misit, fert baccas sponte rubentes
Ziziphus, hæ tussis sunt medicina malæ.

Per lo che i Latini la chiamarono Iuba à Iuuamento, da che Giugiola.

Mandorle. Le Mandorle sono vna spetie di noci, viene questa parola dal Greco Amygdala, che secondo Sinforiano vuol dire noce longa, non sò però, oue lo ritroui: altri molto meglio dicono, che venghi da quei molti buchi, che il guscio di questa hà, quali Rimulas i Latini chiamano, i Greci Amincar: Catone la dice noce Greca, e Vir-

e Virgilio se nominà noci saluatiche, oue le descriue per presagio del futuro raccolto in questi versi.

Contemplator item cum se nux plurima Syluis,
Induet in florem, & ramos curuabit olentes,
Si superant fætus pariter frumenta sequentur,
Magnaq; cum magno veniet tritura calore,
At si luxuria foliorum exuberat vmbra,
Nequaquam pingues paleæ teret Area culmos.

Frà varij significati, che di questo Arbore si propongono, il rassomigliarlo alla continenza mi pare molto à proposito, perche si come questo hà la scorza amara, & il frutto dolce, così è difficultoso, & amaro il seruar la continenza, mà se ne riporta il dolcissimo frutto d'immenso merito.

Man-dorle amare, e sue virtù. Vso in Medicina. Oglio. Acqua.

Noi due spetie di Mandorle trouiamo, seluaggie, e domestiche; la saluatica è amara, e serue per vso della medicina in oglio, mediante l'espressione, qual leua dall'orecchie la sordità, & il ciufolamento gioua all'opilatione, dissipa la ventosità, e posto ne' cristieri sana i dolori colici, ouero presone oncie quattro sana ancor i i dolori di fianco, e di rene, & in acqua, mediante il lambicco, nel quale si pongono lib. sei di vino generoso, ouero maluagia, per ogni lib di mandorle prima secche naturalmente, poi rotte, & al fuoco maggiormente asciutte. Queste Mandorle, si come l'oglio, & acqua hanno facoltà di nettare, e leuare ogni humore viscoso, ouero ostruttione, che sia nello stomaco, nel petto, nel fegato, nel polmone, e nelle viscere, ancorche assai attaccata, e posta ne gl'intimi vasi, facendo l'istesso effetto sino alla pelle, quale rischiarano, e rendono il primiero colore; rompono ancora i calcoli, e delle rene, e della vesica; pigliate queste Mandorle per se stesse, fanno dormire, e peste con aceto, applicate alle tempie, leuano il dolore di capo; in fine prese auanti pasto difendono dall' vbbriachezza; nuocono alle Volpi, & à Gatti, se misticato con altro cibo se gli fanno mangiare, per il che non ritrouando acqua comoda, si muoiono; nell' amaro di questo frutto fauoleggiano, che sia espresso il dolore d'Aris figlia del Rè Mida trasformata in quest'Arbore, mentre per amarezza piangeua la perduta dello Sposo. Le domestiche, e dolci si diuidono in due altre spetie, vna tenere forsi le Naxie d'Ateneo, l'altra dure; le tenere sono tanto sfuggite da Mercanti di Mandorle, per non esser così feconde, come l'altre, quanto sfuggite da Donne, Fanciulli, & Vccelli, per la facilità d'ammaccarle, che si fà con due dita; le dure, ancorche siano di molte spetie in Puglia, si considerano solo sotto trè sorti, vna le grandissime, l'altre mezane, terzo le minime. Le grandissime, forsi le Ciprie d'Ateneo, longhe ben quattro dita, con la punta riuolta à guisa d'hamo, sono più riguardeuoli per bellezza, che perche arricchiscano, essendo, che molti anni sono sterili, e quelli anni, che producono, ne fanno poche. Le mezane sono quelle, che chiamano Mandorle communi, e fanno le frondi più grandi dell' altre spetie. Le minime sono le ambrogine, e queste due sorte fanno abbondanti, e douitiosi quei paesi caldi, oue sono frequenti, perche ne producono in tanta quantità, che ne prouedono gli altri paesi sterili, queste desiderano il terreno facile, leggiero, asciutto, e quasi rena; quindi è, che

Coltiuatione. Terra.

in que-

Sito.

in questo nostro Contado se ne vedono pochi, e quei pochi sù colli, perche vogliono aria calda; ben'è vero, che si racconta per marauiglia, che in Inghilterra tal volta hanno perfettionato il lor frutto; vennero, secondo Ermipo, di Paflagonia; sono nemiche dell'ingrassamento, e dell'humido, per lo che, ò si perdono, ò fanno frutto amaro; dall'altra parte lo sterco Porcino misticato con Vrina d'Huomo, l'vno, e l'altro ben fracido, li rende fertili, & il frutto d'amaro diuiene dolce: lo stesso effetto causa il coltiuarle con vanga, ò zappa, si come dal non lauorarle insaluatichite fanno frutto amaro, il che gli auuiene ancora, quando da Pecore siano rosicate; Volendo piantar questi si capino di quelle gli ossi, le quali prosperino felicemente in quel paese, ouero trapiantar de' barbati nati in quella parte, e s'è osseruato, che ne vorrebbono vicine più piante, quasi, che vna sola della solitudine s'attristi; nella vigna, oue le viti felicemente crescbino con buon'vua, per esser terreno loro à proposito fanno bene, ne ombrano la vite, per la rarità de' rami, e delle frondi, la vite poi stessa ama, e s'allonga assai sopra quest'arbore; Vogliono, che trapiantati più volte facciano più dolce frutto, mà da noi non si può pratticare, che con gran pericolo di perderle: l'amarezza tal volta deriua dalla troppo abbondanza d'humore, à questo si prouede col farci vn buco nella radica, e quello chiuder con vn legnetto di quercia intinto in miele, basterà solo ancora il far'vn foro nel gambo dell'arbore, acciò per quello distilli il superfluo peccante humore. Alcuni insegnano lo scriuer qualche parola nel gariglio della mandorla, che si deue piantare, affermando, che quante mandorle produrrà quella pianta, tutte saranno così scritte; in questo nostro clima potiamo contentarci d'hauerne quelle poche, conforme piace alla natura donarci, e più tosto con l'insitione, col surcolo, ò con l'occhio prouederci di qualche miglior spetie; frà noi, oue prima, che l'aria sia temperata da far'insiti, questi arbori hanno fiori; i sorcoli si deuono sepellir sotto terra il Verno, poi dissotterati à suo tempo far l'insito, ò in se stessi, ò nel Persico, ouero nel Prugno, aspettando il Luglio inserir à occhio nuouo ò sopra ramo nuouo; Varrone vuole, che delle Mandorle le Api cauino cibo, miele, e cera. Quest'arbore con infinite comodità orna le tauole, primo acerbo, anzi à pena comparso, libero da lanugine, freddo in giaccio si serue, & à Donne grauide sono grate; si siroppano così acerbe, facendole bollir in vino, ò sappa, insteccate con stecchi di cannella, e chiodi di garoffalo, ouero si siroppano in zucchero chiarificato, ò miele purificato in tutti i quali modi, & ancor dell'acerbe verdi si fanno crostate, & entrano ne' piedi. Mà quando poi cominciano ad indurir'il guscio insieme con l'osso, e che il gariglio è ancor candido, e morbido, allhora si spaccano, e pelati si ritornano ciascheduno nel suo guscio, spruzzati d'acqua rosa; vero è, che le secche secchissime con acqua tiepida pelate si riducono alla medema qualità di candore, e tenerezza, e state in acqua rosa si seruono poluerizzate di zucchero, si come le stesse mandorle pelate s'inzuccherano; se ne fà poi salsa esquisita già detta, ouero conuertite in latte se ne liga ogni minestra, ò viuanda di magro, ò si trameza lasagne, ò se ne copre ogni pesce cotto lesso & altre viuande già dette.

Sterco.

Se ne fà minestra detta mandolata, seruesi di latte di mandorle per far bianco man-

Latte di mandorle dolci, e varij scherzi.

mangiar per giorni di magro, col quale si mischia polpa bianca di pesce, riso, zucchero, & acqua Rosa. Si fanno anche di mandorle dolci piste varij gustosi inganni sù le tauola, & in particolare volendo figurare vna gioncata per vn piatto reale, lib. trè di mandorle ottime state hore 24. infuse in acqua, poi pelate, assai si pestano, poi si stemperano con lib. trè d'acqua limpida, e se gli aggiunge vna lib. e meza di zucchero fino, con vn poco d'acqua rosa, vn poco di decottione di pesce, mà fredda, & vn poco di fiore di sale, ogni cosa misticata si pone in vn vaso vitriato, ò di nuouo stagnato, sopra le bragie à scaldare, mà non à bollire, oue con spatola, ò cucchiaro di legno netto, continuamente si maneggia, dopo si pone à raffreddare, sempre considerandola, però che quando si vede, che comincia à quagliarsi, si ponga ne' preparati vasi di gionchi, ò canestrelle ad assodarsi affatto, & à sgocciolare, e così sarà diuenuta gioncata.

Gioncate finte.

Oua finte.

Con la sudetta compositione di gioncate si potranno empire la metà de' gusci d'oua, poco rotti nel votarle, mà ben netti, e liberi da ogni pellicola, ò altra cosa; poi hauendo preparato con pasta di marzapane zaffaranata pallotte à guisa di rossi d'oua, vi si pongono nel mezo, e seguesi ad empire i gusci col latte di mandorle sudette, quali si lasciano insodire, e congelare, poi si scorzano, come l'oua dure ordinarie, e si seruono parte intiere, e parte spaccate con dubbia vista.

Butiro finto.

Aggiungesi alla sudetta compositione, per i sopradetti vsi preparata, vn poco di zaffarano, tanto che pigli colore di butiro, il che ogni poco effettuarà, gettasi in vna cassetta, ò forma, come si fà lo stesso butiro, con vn panno lino sotto, doue leuato, rassodato che sia, e libero dal panno lino, si serue, ò in fette, ò sopra crostini, come se fosse butiro vero. Quella parte grossa, la quale nel colar la sudetta compositione, come hò detto, che sarà restata nel setaccio, misticasi con vn poco di quella sudetta compositione già colata, e se le aggiunge decottione di neruo sudetta raffreddata, poi in scodelle buccate acciò possa trasmetter l'acqua si pone, e si formano ricotte finte. L'vso però di questi sudetti latti, e delle mandorle stesse non è lodata per febricitanti, e per chi sia diffettoso di calor di capo, perche con vna certa oleosità, che contiene in se la mandorla, riscalda la testa, fà dolere il capo, e può conuertirsi in colera, vero è, che le fresche contengono meno di questo vitio; e delle secche volendo far latte corretto, s'abbruschino le mandorle, poi si faccino stare, come s'è detto infuse in acqua 24. hore, e fatto il latte, molto si maneggi, e dopoi se ne leua la schiuma, che così si libera da oleosità, e da offesa.

Ricotte finte.

Manteca.

Con Mandorle amare, monde, e peste minute stemperate con acqua rosa, muschiata incorporate con rossi d'oua toste, si fà manteca nobile. Il legno di quest'arbore non molt'atto à officio alcuno, perche non viene molto grosso, e fragile, nodoso, e gommoso; fù però nobilitato dalle due verghe nella sacra scrittura, quali erano di questo legno, e quella d'Aron sommo Sacerdote, col manifestar fior di quest'arbore, il quale è il più sollecito à fiorire di tutti i frutti, vuole denotare la diligente sollecitudine, che deuono hauere i custodi dell'anime del lor gregge, e si come il sollecito di questi arbori è stato fauorito dalla natura di tanta forza, che i suoi fiori non temono ne brine, ne ghiacci: così il zelo, e sollecitudine de' Santi Prelati è fauorito dalla Maestà di Dio contro ogni rabbia di persecutione, & heresie.

Quan-

Quante varie compositioni facciano i spetiali di mandorle dolci per uso delle tauole, saria longo il dirlo, ancorche questo frutto vnito con zucchero, & aromati sia di molto gusto, & orni le mense, ne meno mi diffenderò nel dire dalla sua virtù per vso della medicina, e quanto si pratichi, perche la sola frequenza d'oglio di mandorle dolci ne rende ogn'vno certo, e fassi mediante il torchio, con l'espressione di queste rotte, e pistacciate, e scaldate, ò con fuoco, ò con aria, ò con Sole, ò con farle stare ammontate, tutti questi varij modi di riscaldarle si propongono, perche con questo riscaldamento se ne caua più oglio, mà è assai più perfetto quello, che si caua senza riscaldarle, se bene in minor quantità, quest'oglio libera da dolori colici, gioua à gli etici, mitiga le asperità della gola, del petto, e del polmone, preso; in ogni parte estrinseca poi applicato rinfresca, amorbida le durezze, e leua il dolore; vsasi dalle Donne di parto, e per leuare li dolori, e perche moue il corpo, che effettua più gagliardamente se sarà fatto con Mandorle senza la pelle; è ancor grato, e sano ne' cibi, e quando sia fatto con Mandorle calde, pelate, ben asciutte, non è così facile à venire rancido, e mediante l'infusione de' fiori si rende odorifero di quelli.

Vso in Medicina.

Mela.

La generatione delle Mele in domestiche, e saluatiche diuideremo; di queste l'Economia rustica fà nascere più volontieri i semi, come s'è detto, che delle domestiche, sì perche nascono meglio, sì perche nate, e fatte arbusti hanno scorza più grossa di quelle, che vengono da seme domestico, e perciò s'appiglia meglio in queste ogn'insito; di queste, anzi della più saluatica spetie se ne fà prima agreste, quando non ancor mature stringendole se ne caua il sugo acido, e quello al Sole si condensa; se ne fà dipoi vino, quando sono vn poco perfette, e massime di quelle, che venendo bianche l'Agosto, pare che porghino commodità in tal stagione di vino desiderosa, & alcuna volta poco abbondante di farne, ammaccandole, e ponendoci sopra acqua bollente all'vso dell'vua, ouero che sia stata al Sole à riscaldarsi, si caua dopo tre giorni, & acciò non inacetisca si fà bollire, perche ancor da Mela se ne caua aceto, ò lasciando stare il sudetto vino molto tempo di non cauarlo della tina, ouero tagliando le Mela in quattro parti, e prima che s'ammacchino si facciano star al Sole, oue diuenute acetose, il sugo sarà aceto, tutti vtili d'assai consideratione, oue sia penuria di vino d'Vua, e massime secondo il Porta, ritornando le forze perdute, non solo à gli Huomini; mà à gli Animali ancora, più vna Mela mangiata, che vn pane. Scriue Giouanni Bruirino Campeggi, che questo vino è conseruato da Normandi trè anni, e che lo portano in Inghilterra à vendere, al che fare conuiene, che vsino qualche artificio, inacetendosi la Mela tagliata in breue tempo, dal che si fà concetto della loro frigidità anzi se dopo leuato il vino primo si lascieranno asciutte per qualche tempo, dapoi ci si porrà sopra acqua, e si terrà ben chiusa la tina, in capo à quindeci giorni se ne cauerà aceto. Oltre di ciò c'è vna spetie di queste di non tanta ingrata saluatichezza, che ben conseruate tutto il Verno, si lasciano mangiare, quãdo le domestiche sono fornite, e frà l'altre spetie ce n'è vna di rossor vago tinta, tanto bene, che alle Mela rose rassomiglia, solo alla sua durezza si conoscono, per causa della quale si conseruano benissimo senz'alcuna diligenza sino alle nuoue; hauemo ancora le Mela rosse saluatiche

Saluatiche in vino, aceto, & agresta.

che, il che ripugna à quanto scriue Plinio, che questa spetie sia tale per esser stata inserita sù l Moro nero, giouandomi à credere, che chi l'hauesse inserita, non si sarebbe valso di sorcolo saluatico.

Quanto alle domestiche, non c'è cosa nell'Agricoltura, c'habbia apportato più nome a'suoi coltiuatori delle Mela. Le Apie, le Mazzie, le Gestie, le Manlie, le Claudiane, e le Spaciane de gli Antichi, hanno immortalato Apio, Mazzio, Gestio, Manlio, Claudio, e Spaccio, qual era vn seruo, sì che è molto ben'osseruato da Plinio per dar'à diuedere, che non le nobil famiglie hanno illustrati questi frutti; ne è da stupirsi se di queste nominate spetie non duri il nome, che dell'Apie, perche, ò sono corrotti, ò chi prima le coltiuò in queste parti, volle coll'imporli il proprio nome abbollir'il Romano, & essaltar'il suo. Ama quest'arbore aria fredda, e però in Egitto non si ritroua, in Ponto ce ne sono assai, vuole terreno di natura humido, quindi è, che quelle di piano sono giudicate più perfette, si come di più durata le nate in terreno dolce, che in terreno forte, passato il primo, ò second'anno dopo l'insitione, si portano nel pomaro, ò nel campo ponendoli in vna buca due piedi profonda, altrettanta larga, iui si lasciano star'vn'anno senza coltiuatione alcuna, l'altro susseguente si possono zappare vn qualche poco; il resto della sua breue vita non hà bisogno d alcuna coltura, e perciò fanno bene ne' Prati, i rami secchi con mano più tosto, che con falce si deuono leuare: caccia ancora quest'arbore circa il piedi alcuni rametti, quali barbati d'anni due si trapiantano, e rie scono meglio quelli, che lungi dal piede pullulano, che li vicini, mà quelli, che dal morto arbore quasi figli ringiouenischono non potendosi asportare, iui ingrossati à sufficienza s'inseriscono, la qual'operatione per esser arbore abbondante d'assai humido viene fatta bene nello scemar della Luna col sorcolo à bietra, ò ne'giouanissimi, à occhio trà la scorza, e il legno in se stesso, su'l cotogno, sù lo spino bianco, sù'l prugno, su'l sorbo, e sù'l pero; s'appigli ancora sù'l persico, mà non ci viue, scriue Plinio, e ci si deue credere, d'hauer veduto à Tiuoli sopra vna Tiglia inserito ogni sorte di Pomi, e che dall'inserirlo nel Platano ne venne la Mela rosa; di queste due proue ne siamo liberi in questo Campo, non sapendo io altro, che due Tiglie, vna nel Giardino de' semplici nel Palazzo publico, l'altra nella Corte de' Signori Paleotti; e de' Platani vno solo hò veduto sù'l colle della Coruara, qual miracoloso in capo vn longo, e fruttifero viale, fà vaga prospettiua all'habitatione di Benedetto Vittorij Gentilhuomo tanto versato nel Cauagliieresco armeggiare, quanto diligente, & esperto Agricoltore; & in vero se la natura è stata scarsa in concederci pochi di questi arbori, questo è tanto riguardeuole, che non inuidia alcun'altro della Campagna di Roma, ò d altra regione d'Italia più calda, però che occupa con l'ambito de'rami otto pertiche di diametro, tanto poi ben compartiti, che vna parte non è meno vestita dell'altra, difendendo egualmente li conuitati, i confabulanti da ogni parte da Sole. Quanto poi, che il Melo s'appigli sopra il Salice, ò sopra la Pioppa, ò sopra l'Oppio ne parlaremo à basso nel trattato dell'insitione, similmente può esser, che s'appigli sopra vn gambo di cauolo, onde alcuni hanno creduto, che le primatiui Mele da noi chiamate colari, *si come i cauoli* coli, *siano queste così inserite, mà s'ingannano, perche caso, che il sorcolo s'appi-*

Delle domestiche.

Aria.

Terra.

Conseruatione.

gliaſſe ſopra il cauolo, non hà più longa vita di quello s'habbia lo ſteſſo cauolo, cioè d'vn'anno, ò poco più. Queſte Mela primatiue quanto più ſi ſollecitano coll' inacquarle d'acqua tepida tanto ſaranno di maggior emolumento col venir preſto, nel venderle alla Piazza, perche l'inacquare con queſto modo ogni frutto matura aſſai più preſto, e m'è ſucceduto nella lugliatica a' primi giorni di Luglio. Si raccolgono le altre ſpetie di Mela quando i ſemi ſono fatti netti, e ſodi, & allo ſcemar della Luna, circa la metà del Meſe d'Ottobre, e con mano, ò dopo il mezo giorno, ò almeno dopo aſciutte da rugiada, ò pioggia, il tutto ſerue per la lor conſeruatione, ſi come gioueriali molto ſe haueſſero hauuto vna brinata, ò due auanti ſi cogleſſero; raccolte ſino, che ſono dure biſognarebbe portarle al luogo oue deuono ſtare, perche quanto meno ſi maneggiano, tanto più ſane ſi riponc gono, il luogo, che vuol eſſer freddo facilmente da noi ſe gli troua, e ſopra ſtuoie, ò paglia aſſai commodamente ſi conſeruano in ſtanza oſcura, aſciutta, freſca, & oue non vada fumo, ò mal'odore, ponendole non molto groſſe, mà ne' grandi freddi con paglia ci conuien coprirle, acciò che non gelino, non occorre accomodate nel ſudetto modo più mouerle, ò riuolgerne, ò leuarne le marcie, perche ſempre non è vero, che le ſue vicine ſi marcino ſubito; qualche pregiata ſpetie raccolta con la ſudetta diligenza, e poſte in vna caſſa volte nella maniera, che naſcono sù l'arbore, inuiluppate trà foglie di fico, ò di noce, ò trà ſegatizza di fioppa, ò d'abeto ben'aſciutta, ò in alga marina poſte in maniera, che vna non tocchi l'altra, ſi conſerua beniſſimo con auuertenza, che nella ſteſſa caſſa non ſia, che vna ſpetie, e però nel riponere quantità, par che queſte diligenze nell' abbondanza non ſi poſſano pratticare, ſi douria almeno auuertire di poner ogni ſpetie da ſe, & libere da frondi, e rametti; altre le infangano di terra creta, ò di geſſo ſtemperato, altri il piccollo ſolo incretano, ò incerano, alcuni le conſeruano in miglio, ò in orzo, che tutto in poche ſi può pratticare. Dauano gli Antichi il primato trà le Mele all' Apie, e per l'odore del quale ne ſono più abbondanti le Apiole picciole, e per la ſua dolcezza; e ſe bene la ſcorza di tutte le Mele abbruggiata leua ogni male odore dalle ſtanze, tuttauia queſto più all' Apie ſi conuiene per eſſer'il loro grato quanto altr odore. Vn diligente Credenziero leuaua quaſi tutta la carne dalla Mel'Apia, ſenza romper la ſcorza, eccetto, che tanto quanto ſi leua di guſcio dell'ouo, quando ſi vuol ſorbire; da poi poſtoci dentro oglio di gelſomino, ò d'altro odorifero, con vn globetto di bombace fatto à punta ci poneua fuoco, e fattone vn lampadino mirabile, con l'vnione di tanti pretioſi odori, con guſto, e ſtupore di tutti ne ornaua la tauola, anzi paſſando con l'arte più innanti, leuaua la carne nel ſudetto modo d'vna gran rapa, riducendo la ſcorza ſottile, e traſparente, & in quello poneua il ſudetto lampadino, qual ſpirando odore faceua riſplender la rapa, come vn globo di fuoco, e ſe voleua figurarci dentro vn volto d'vn'huomo, con l'aprir la ſcorza, bocca, e naſo, & occhi a' ſuoi luoghi rappreſentaua, ſi come ancora ogn'altra figura; di Mele Apie ſi fà ſalſa, e ſapore odoratiſſimo, ſi come il ſuo ſugo ſi caua, e chiarifica col laſciarlo deporre per ſeruitio, e riſtoro de gli ammalati. Mà la Mela roſa per la ſua bellezza, ò rotondità detta Orbiculare, ò Platania munita dall' odore della roſa, da cui hà il nome, e con ſugo di ſaporita dolcezza del principato all'altre conceſſo

Con-
ſeruarle.

Apie.

Vſo.

Roſa.

ſi do-

ſi doleuà. Queſte alle ſeconde tauole crude, e cotte ſi ſeruono, ouero monde, e libere da ſemi, inſteccate di cannella, e garofalo ſi ſiroppano in vino, ò in moſto, ò in ſappa, ò in miele, ò in zucchero. Hauemo ancor'vna ſpetie di Mele, le quali alla forma, e colore raſſomigliano le Cotogne, ſe ben più piccole, mà in dolcezza, bellezza, odore, e durabilità, agguaglianti, e forſi ſuperanti l'altre; chiamanoſi Cotognine, quali hanno di molti partiali, che al principato le porteriano, e vogliono, che poſſano eſſere le chiamate Melimele dalla dolcezza, e non le diſtoglie da queſto penſiero il detto di Martiale.

Cotognine.

Si tibi Cecropio ſaturata Cydonia melle
Ponentur, dicas hæc Melimela licet.

Perche le Cotogne realmente non ſono dolci, mà sì bene queſte Cotognine, e forſi di queſte inteſe Virgilio, quando diſſe.

Aurea mela decem miſit: cras altera mittam:

E di più inuolte in paſta, ò carta bagnata ſotto la cenere cotte, ſono di giocondiſſimo guſto; le Paradiſe pe'l molto lor'odore pregiate ſi tengono frà panni; acciò ce lo partecipino; à chi guſta l'acido col dolce lodo aſſai le ruginoſe, di queſto ci ſono le ſaluatiche, e domeſtiche, con lo ſteſſo nome ſono chiamate d'Ateneo. La Calimana tanto guſtoſa, quanto ſana, da gli Antichi forſe per altro nome chiamata, ſolo da Carlo Steffani, e dal Galli è nomata, qual' inſegna, che di ſopraula à vno di queſti ſi leui tanta ſcorza, quanto baſti à poterne leuare i ſemi, & in ſuo luogo ci ſi ponghi incenſo fino; poi tornato à coprire il pomo con la ſua ſteſſa ſcorza ligato, e cotto ſotto la cenere ſi dia à mangiar così caldo, à chi hà mal di coſta, che ſubito guarirà; quella ſpetie di roſſe, quaſi inſanguinate erano lodate per queſto colore da gli Antichi, mà non ſe ne ſeruiuano in croſtate, come facciamo noi viuanda à loro ignota; hauemo vna ſpetie di Mela sù queſto Contado, quale non ſento nominare, ne lodare da altri; queſta è da vna parte di color d'oro, dall'altra egualmente roſſeggiante, odoratiſſima quanto ogn'altra, e forſi più, comincia à laſciarſi godere al Maggio, e ſeguita buona, e guſtoſa, non ſolo tutta l'Eſtate, mà ancor tutto l'Autunno, & quelle, che non ſi ſono conſumate, raccolte con diligenza durano ſino à Giugno dell'altr'anno, e ſi chiamano Mele Garofale, dall'odore ſimile; vi ſono alcune mela nane, altre Franceſche, altre Muſo di bue, & altre infinite con varij nome, conforme i varij paeſi, ogni mela poſſi ſeruire, & accomodare nel modo, che dell'altre ſi ſono dette; il che ſi è fatto, perche è più proprio per quella ſpetie la conditura deſcritta. Quella però deſcritta da Giulio Silano, quale ſi vede ne' confini di Gomora non ſi prattica, però che queſta in teſtimonio del caſtigo dato à quelli empi, vedeſi roſſa bella, e pare matura, mà aperta ritrouaſi piena di caligine, e fumo. Si ſeccano in forno le Mela ſpaccate, e ſeruono à Ruſtici in luogo di peſce la Quareſima, & alli Operarij nella Città cotte in forno; faſſi ancora vino di queſte Mela nel modo detto delle ſaluatiche, ſolo biſogna l'acqua ponercela bollente aſſai, & in più volte, acciò ancor'il ſugo delle Mela da queſto calore poſſa bollire, e farſi vino, e ſenza queſto calore per cauſa della ſtagione fredda non bolliria, e per la ſteſſa cauſa ſi laſcia bollire nella tina 25. ò 30. giorni, ben coperto acciò non ſfiati ſino, che è riſchiarito, & à queſto modo ſi cõſer-

Rugginole. Roſſe. Garofale. Vſo.

ua senza farlo bollire nella caldaia sino à Primauera, & è vino gustoso, e si può dare ad Operarij, ò almeno misticarlo con quello d'vua. Generalmente poi le Mela sono meglio cotte, che crude, ò poste trà viuande, ò in conserue siroppate, che da se; sono ancor meglio le dolci, che le brusche, compartendo quelle mirabilmente il nutrimento al corpo secondo il Tati, è meglio il frutto dell' arbore giouine, che del vecchio, degenerando nella vecchiaia; ama assai quest'arbore l'orina humana, lo sterco Asinino, Porcino, e Caprino ben smaltiti, con i quali si libera da ruche, modo, che altroue s'è detto, & acciò allighi i frutti si circonda con vn cerchio di piombo auanti fiorisca; qual poi si leua quando ingrossa gli occhi per voler fiorire, e si pone vn piede lungi dalla terra. Tal volta ancora si carica quest'arbore di tanti frutti, che non li resta vigore da poterli crescere, à questo è rimedio lo scuoterlo, quando è in fiore, perche li più deboli cadono; in questo nostro piano costumano il far frutto à vicenda vn'anno sì, e l'altro nò; Lo star senza frutto vn'anno, serue per ristorare in parte quell'humore, che in troppo abbondanza l'anno antecedente hanno consumato nel produr souerchia copia di frutti, in luogo de' quali crescono nell'allongar'i rami; quelli però, che sono in horti, ò luoghi grassi, ne fanno quasi ogn'anno, segno, che quando tralasciano questi, viene da penuria d'humore; chi scotesse, quando sono in fiore, la metà de'rami in maniera, che non ci restasse fiore, forsi ogn'anno ne farebbero; quando le ruche fossero trà la scorza, & il legno quelle, leuato via la scorza con scarpello, s'ammazzino, e l'offesa con sterco Vaccino si cura; alcuni ancora hanno in pensiero liberarli da animali nociui, con inaffiarli con acqua di Lupini. Sono le Mela di gran fastidio a'Giumenti, mentre le portano, se prima non se gli ne dà à mangiare, ouero se gli lasciano molto fiutare. Vuole Galeno, che al dolor del capo causato da vbbriachezza, vagliano le Mela austere cotte, e mangiate ne'cibi, e se si conoscessero le Cestiane de' Romani, quelle sariano à proposito, mà in lor difetto caperemo le più odorifere, per confortar' il ceruello, & ogni membro, e di sugo acetoso, e dolce misto, per hauerle di temperata qualità, si come le mangiaremo cotte, e con anesi per rompere li maligni flati da quelle generati; le crude, ò le austere, ò insipide si deuono fuggire, perche hanno il nome con loro.

His cauear mala sunt, dirasq; mouentia febres
Forma placet nitidi corticis, esca nocet.

I volgari però la deriuano dal miele, dandoci ad intendere, che le dolci solo si debbono vsare. Onde fù cantato.

Optima cum parias homini tu poma, Morbo quis
Imposuit sapiens numina falsa tibi?

Il Cotogno è chiamato da'Latini Cidonio, da vn Castello di Candia in tal nome, d'oue furono portate, non sò però con qual' etimologia Catone prima d'ogn'altro Coctonea, le chiamasse, forsi perche non sono nè buone, nè sane crude, e per contrario cotte sono confortatiue del cuore, e grate allo stomaco, questo arbusto à guisa di generoso Gentil'huomo fà seruitio del suo tronco ad ogni frutto, perche quasi tutti vi s'appigliano sopra, mà egli per contrario per se fatto rozzo, non alligna sopra altro calmone, che il suo proprio, onde cantò quel Poeta.

Cum

Cum præſtent cunctis ſe fulua Cydonia pomis,
Alterius nullo creditur hoſpiti.

& quell'altro.

Poſt epulas Vxor, cur mala Cydonia ſummis?
Num tuus vt te vir tractatus odore petat?

Il ſaluatico naſce ne' boſchi, ò ſiepi, il domeſtico, di cui ſono varie ſpetie, ricercà terra humida, cielo freddo, e vuol'eſſer vangato, fà ſpaliera aſſai bella, ſiepe aſſai forte; Il frutto ſi raccoglie del meſe d' Ottobre, ò quando comincia à diuenir del color dell'oro, allo ſcemar della Luna, libero da quella lanugine, con vn poco del lor ramo attaccato, s'appende in ſtanza oſcura, e non vicino ad altro frutto, perche l'vno, e l'altro ſi guaſteriano; conſeruaſi ancora colto con le diligenze ſopradette, ben maturo, libero da lanugine, e poſto in vaſo di miele, in maniera, che ſopra-uanzi alle Cotogne, per lo che ancor il miele piglia odore, & vna certa acrezza di guſto, e ſanità. Plutarco ne' precetti de' coniugati ordina, che la Spoſa auanti vada à dormir col Marito, mangi di queſto Pomo, acciòche la bocca le ſappia di queſt'odore, qual'odore è non ſolo di guſto, ma con ſingolar virtù è contra veleni, e perciò tienſi nelle ſtanze; Reprime ancora queſt'odore gagliardamente il vomito, riſueglia l'appetito, e racconcia i ſtomachi guaſti; vogliono ancora molti, che ſe vna Donna grauida mangiarà auanti s' auuicini il parto (perche allhora li ſariano di nocumento) Pomi Cotogni, che partorirà vn Putto belliſſimo, induſtrioſo, & ingegnoſo.

Cielo. Terra. Coltiuatione. Conſeruatione. Vſo.

Nel ſecondo Libro di Cotogne hauemo fatto ſapore, e cotognata di miele, e moſto, hora facciamo cotognata di zucchero; ſi pigliano otto oncie di polpa di Cotogne ben monde, per ogni libra di zucchero chiarito, nel quale ſi fanno cuocere à lento fuoco in vn vaſo di rame, ò di terra vitriato, quando ſono cotte, che ſi conoſce col gettare vn poco del liquore, che bolle ſopra vna ſcattola, e ſi veda, che raffred-dandoſi pigli corpo, e non ſcorra, all'hora ben ammaccate le Cotogne, mentre ſono ancora nel zucchero ſi gettano nelle ſcattole, ò in vaſetti di vetro, & è viuanda vtile per ſani, & ammalati; in queſta Cotognata ſi miſtica ogn'amaro medicamento per vſo di quelli ammalati, che abborriſcono il pigliargli da ſe ſteſſi, ſi ſtringono ancora le Cotogne ben mature, & il ſugo ſi getta in miele ben purgato, ò in zucchero ben chiarito bollenti, e ſe ne fà gelo perfettiſſimo, nel quale, acciò ſi quagli, ſi miſtica vn poco di gomma di dragante, diſfatta in acqua di cannella, ò di Roſe, ò di fior di Melangoli. S'arroſtiſcono le Cotogne nella bragia poi pelate, e leuatone ogni ſeme, e durezza, ſi tagliano in pezzi, ſi peſtano in mortaio, e ſi paſſano, ò colano, poi fatte bollir in zucchero, ò miele, e cotte ſi pongono ne' vaſi di vetro, ò legno, ſi ſiroppano ancora al modo detto delle Mela, e cotte ſotto la bragia ſi ſeruono con zucchero all'vltime tauole; cotte ſotto la bragia, inuolte in carta, o frondi, ſono ſaniſſime, oltre, che ſi tagliano in fette, e ſe ne fà croſtata, ò tagliate in pezzi ſi tramezano à viuande, ò in paſticci; della Cotognata ſe n'empiono offelle, e paſticcetti alla Genoueſe, entrane pieni, e mangiata dopo paſto reprime i vapori, che da' cibi al capo foſſero mandati; mangiate cotte innanzi paſto ſoluono il corpo. Dioſcoride vuole, che i fiori delle Cotogne ſijno vtili alle infiammaggioni de gli occhi.

Cotognata. Cielo.

Nespolo. Li Nespolo dal Latino Mespilus, che in Greco molto à proposito vuol dire meza palla, figurando questo frutto vna meza palla, nasce, come s'è detto da seme, ma tarda assai ad ingrossare, si che viene meglio, che s'inserisca à bietta, ò nello Spino, ò nel Pero, ò in se stesso, ò nel Cotogno, oue farà piu grosso frutto; prima d'ogn'arbore, il primo, ò second'anno comincia à fruttificare; deuesi ancor far l'insitione di Febraio, perche muouesi presto à germogliare, se bene poi è il più tardo frutto, che si raccolga, ama terra grassa, dolce, humida, vicinità di fiume, alligna in ogni Cielo, e d'ogni poca zappatura è contento; serue à far vna forte, e bella siepe per hauer dello spinoso; ammalato, con acqua di Lupini si risana, ò che Varrone se l'è scordato, ò che non era al suo tempo conosciuto; anzi Eresbac vuole, che vn pezzo fosse in confuso col Sorbo; è frutto coronato come il Granato, & in riguardo della real corona, questi due frutti non pagano datio ò gabella alcuna, il Policiano disse.

Coltiuatione. Terra. Cielo.

Regum imitata Coronas Mespilia.

Non hò mai saputo, che si seruano cotte, come scriue Bruerino, ma si bene fresche, e verde di varie spetie alle seconde tauole; si potranno lasciar sù l'arbore assai, perche resistendo molto al freddo, si conserueranno meglio, che in altro modo, perche ragioneuolmente matureranno più tardi, che nelle stanze trà la paglia, in aria temperata, nell'aceto per Donne grauide si conseruano. Li Medici Salernitani dissero.

Le Nespole vrinar fan pure assai,
Ma ristringon il ventre, e son megliori
Le più molli, e mature de l'acerbe.

Il Mattioli scriue, che non solo ristagnano i flussi del corpo, ma delle gengiue de' denti, e della gola, lauandosi, e garzarizandosi con la decottione delle immature, e la poluere delle secche consolida le ferite fresche, e ristagna il sangue, e però si dà à quelli, che sputano il sangue, e così i frutti, come le foglie s'vsano con molt'vtile, oue faccia bisogno di stringere, corroborare, e constipare; cacciano ancora i noccioli delle Nespole, poluerizati, e dati in decottione di petrosello in vino fatta, mirabilmente la pietra dalle reni.

Mespila fert laxæ medicamina Mespilus alui:
Comodaq; stomaco dant alimenta malo.

Azarolo. L'Azarolo da gli Arabi chiamato Zaror, da che n'è venuto questa voce, è hauuto communemente per vna Nespola primatiua, ancorche nelle frondi, nel colore, e nel gusto con quella non conuenga, ne voglio contradire alla commune, ma col considerare, che la foglia dello Spino bianco, detto Oxiacanta, è poco differente di quella dell Azarolo, si come il frutto di detto Spino rosso, con poca carne veste vn'osso simile à quello dell'Azarolo, s'haurà occasione da dire, che chi ponesse insieme tre di questi fruttini di spino, si faria la grossezza d'vn'Azarolo, quale hà trè ossi, ond'è ancor chiamato Tricocco, e si potria chiamare lo Spino Azarolo saluatico, ouero esso Azarolo Spino domestico; s'appiglia l'Azarolo sopra detto Spino, sopra il Cotogno, e sopra il Nespolo; sopra il Pero con difficoltà ci viue, si come in campagna aperta in qual si voglia modo inserito, dura poco, ma trà chiostri, ò vicino à qualche muro, ò sopra colli ci stà, e viene bello, serue si alle prime,

me, & vltime tauole trà neue, ò ghiaccio, se ne fà salsa nel modo d'ogn'altro frutto singolare; è frutto, che rende molto vtile, perche d'vn'Azarolo non molto grāde, m'afferisce il Patrone, che ogn'anno ne caua noue, e dieci scudi. L'Azarolo oltre esser grato alle Donne grauide, leuali ancor la nausea, della quale in tal stato sogliono patire.

Pero.

Il Pero nato di seme nel sopradetto modo, quando habbia almeno due anni, di Primauera, ò d'Autunno si traporta nel quadro, oue deue esser inserito: Vi si possono ancor traportare de' nati ne' boschi, ò nelle fratte da se, ouero de' barbati, che pullulano dalle radiche, ò dal piede dell'arbore, pur che siano d'anni due almeno; Vogliono ancora, che li rami posti in terra ben lauorata radichino, essendo vero, si potrano piantare da ambidue li capi, acciochè ambidue radichino; qual si voglia di questi giunto à grossezza sufficiente, perche seminato degenera più che altro frutto, si deue inserire, onde fù cantato.

Coltiuatione

Infœlix victus syluestris bacca Pirastri:
Insita sed ramis, fert piragrata gulæ.

Et in vero il Pero, ancorche vecchio, caccia rami pe'l gambo noui, e politi, atti à renderlo bello da industre Agricoltore, cō l'insitione di varie sorti di Peri, e fassi di Marzo à bietta, con sorcoli leuati con mano, non con ferro tagliati, e se bene hauessero grosso l'occhio, e mostrassero il fiore, ouero apparisce la prima foglia, tanto s'appiglia; Vogliono ancora s'inserisca à occhio l'Estate, nuouo sopra nuouo: riceue in se l'inserti di Melo, Azarolo, Nespolo, e forsi di Sorbo; sopra il Cotogno inserite dicono, che facci frutti odorati, sopra il Melo non hà molta durata; Virgilio vuole, che s'inserisca sopra l'Orno. L'inserto poi cresciuto d'anni due, ò tre, si può trasportare nel Campo, ò nel Giardino, ò nell'Horto, perche se bene è Arbore grande, alza però i rami fragili, e pericolosi per chi il sormonta, in maniera, che con l'ombra non offende l'herbe, per la qual cagione dalle Vigne non si bandisce, più tosto con le radiche le quali assai profonda, suga di grasso il terreno, à che con lo stabbio, che per seruitio dell' herbe si prepara, si prouede: questo terreno vuol esser libero da pietre, perche gli sono nemiche, e vuol esser lauorato vna, ò due volte l'anno, perche incolto nella bontà deteriora i frutti; nel resto non ricusa qual si voglia sito, ancorche da freddi tardi sia tal volta priuo de' fiori, si come dalle nebbie: produce più saporiti frutti sù monti, che in piano, oue però bisogna auuertire, che habbia assai terreno, e fresco, perche come trouasse sasso, ò lastra, e non potesse allungar le radiche, si faria inutile. Non è il meglio lettame per il Pero, che i peli de' Porci, se bene è d'ottimo giouamento ad ogni frutto, à questi succede il Buino. Il Pero così detto dalla forma piramidale, che per lo più hanno i suoi frutti, si come dura infinito tempo, così con molta patienza si conuiene aspettare, che à suo bell'agio cresca; è di tante spetie, che non è possibile il raccordarsele; Le moscatelle sono così dette dall'odore, ouero moscatelle, per andarci volontieri le mosche; queste da gli Antichi si chiamauano superbe, perche più piccole d'ogni pera, vogliono esser le prime à comparir mature sopre le tauole; di queste, oltre le piccoline, ce ne sono vna spetie più grosse & vna maggiore; le Giugne, si come l'Augustane dal maturare questi mesi, così si chiamano, conosciamo

Coltiuatione

Terra.

Aria.

Letame.

ancora le ghiacciole, le fauarole, le limone, le sozobone, le zuccheremanna si da Estate, come da Inuerno, le batocchie, le rabbiole; le signore, e sopra tutte le bellissime, e gustosissime imperiali, le buon cristiane da Inuerno, e da Estate, le loue, le spinose, le fiorentine, le francesi più grosse, e di meno durata dell'altre, le sementi grosse, e minute, quali sole ritengono l'antico nome, le granelle, le ruzzine, le zambrosine bianche, e nere, e minute dette giatone, le bergamotte, parola Turca, che vuol dire Pera da Signore, ouero Signore sopra tutte le Pera, come nota il Pisonelli, le cipolle odorate, le carauelle durabili, le cotogne, le fiche, le gnocche, & altre infinite, con le quali quest'arbore tutto l'anno è d'vtile all' Agricoltore, satisfacendo all' vniuersal gusto, ò con dolci, ò con brusche, ò con l'vno, e l'altro congiunti, ò cotte, ò crude, ò in l'vno, e l'altro modo sono buone; Il modo da conseruarle; le spetie da Inuerno sino all' arriuo delle moscatelle, oltre gl' istessi detti delle Mele, tralasciati alcuni modi sottili, e difficultosi da pratticare in quantità numerosa; si deuono raccorre quand' habbiano hauuto alcune brine dopo mezo giorno, e che il Cielo sia sereno, nello scemar della Luna, con vn poco di ramo attaccato, s'appendono al suffitto di qualche stanza asciutta, & oscura, e Martiale ce lo insegna in quel verso.

Conseruatione

Non Pyra, quæ lenta pendent religata genista.

E particolarmente le bergamotte, e buon cristiane suspese nel sudetto modo durano assai; è sottoposto quest' arbore ad esser offeso, mentre è giouine da vermi; il remedio sarà, che osseruato dal diligente Economo il buco, ou' è il Verme, con vn ramo adunco si procura di leuarlo, ò ammazzarlo, e per maggiormente assicurarsi, possi in tutti i buchi di quest' arbore cercar col sudetto ramo del Verme, il che à bello studio è stato tralasciato da me nel discorso di danneggianti all' Horto, per applicarlo, stante il bisogno, al Pero, se bene ogn' altro frutto di questo rimedio ne può hauer necessità; sono ancor li frutti offesi da altri Vermi, che viene dalla molt' humidità, quale quest' arbore con le molte radici attrae, à questo con vn conio, ò ceparelle, ò bietta di quercia posta alla radica maggiore forata, ò spaccata, che sia, si prouede. La fece a di vino Vecchio posto al piede di quest'arbore, ouero cenere, calce, e terra criuellata misticate, e poste al piede leuano la tant' humidità, e che li frutti non siano Verminosi. L'vtile, che ne venghi dal Pero à tutti è noto, come grandissimo, Varrone, e Columella vogliono, che l'Api da fiori di Pero cauino ottimo miele. Bruerino dice, che i Normandi ne fanno Vino tanto buono, che inganna i poco prattici conuitati. Ere: bac scriue, che in Germania si fà vino, qual chiamano Castimoniale, *perche lo danno à bere alle donne, che vogliono seruar castità. L'Erera commenda il Vino di Pere fatto in Biscalia. Se ne fà ancor' aceto al modo detto delle Mela. Bollite le Pera con fonghi, s' assicura dalla lor' offesa, & in caso non si fosse fatto questa diligenza, e che i fonghi facessero male, si dà cenere di Pero à bere in Vino. Si seccano le Pere al forno, & al Sole per li Rustici, ma taluolta ancora si lasciano mangiare da' Cittadini; si siroppano in acqua, in Vino, in miele, & in zucchero ne' sudetti modi: se ne fanno crostate, si seruono crude, e cotte sotto la bragia con zucchero sopra, ò scaldate à lento fuoco, ò la cocitura delle Pera cipolle il portarle vn giorno in saccoccia, poi si mangiano*

Rimedio per i vermi contrarij à Peri, & ad altri frutti.

Vtili.

con

con gusto. Si condiscono in zucchero, si tramezano ad ogni sorte di potacchieria; e Gio. Damasceno ne fà conserua bollite in vino, e miele egualmente presi, e libere le Pera da scorza, e semi. La Scola Salernitana.

Crude le Pere, e senza vin veleno.

Ma altri.

Dura pyrus cunctis arbor plantanda colonis,
Aestati, ac Brunæ fertq; refertq; dapes.

Dioscoride vuole, che mangiate le Pera à digiuno nuochino, tuttauiá col beuerci dietro vn bicchiero di vino generoso si corregono, che si deue osseruare ancora quando si mangiano dopo pasto. Il legno è singolare per far bottoni.

Persico

Il Persico, da Fiorentini con molto gusto proferito senza la R. è arbore tanto à tutti noto, quanto con error creduto quel frutto, che di Persia velenoso in Egitto fù portato, il quale per la clemenza di quel Cielo diuenne sano ancorche fosse cantato, al qual si rassomiglia quell huomo, che mutando paese corregge costumi, però che secondo Dioscoride quello chiamasi Persco, ed è molto differente dal Persico in fronde, e frutti. Il Persico è però così detto perche venne di Persia per la sua breue durata, si può dire simbolo della vita humana; è fatto tanto copioso di varie spetie, che non hà inuidia à qual si voglia frutto in ornar per molto tempo le tauole, oue prima si contentaua di due Mesi Autunnali solo. Certi Persici grossi d'vna prugna chiamati Alberges, cominciano di Giugno ad esser buoni, seguitano le Persiche Giugne più grossette de gl' Alberges; poi vengono l'Augustane, indi tutta la turba dell' altre Persiche, come duraci, sanguigne, noci, staccate, cotogne, e le tardine, quali per tutto Nouembre porgono frutto; piantato quest'arbore degenera meno, che altro frutto; e particolarmente l' Alberges, onde presso i nostri Aui era perduto il modo d'inserirli pretendendo questi, ò col trapiantarli spesso, ò come ordina Virgilio col tagliarli vicino à terra farli tanto giouamento, che seruã quasi per insitione, mentre con quest' attione se gli leua l'occasione d'attender solamente ad alzarsi, come per natura fanno, ma dandoli commodità di farsi forti, & abbondanti di radiche possino cacciar poi ramo grosso, e vigoroso, qual habbia forza di produr frutti grossi, belli, e saporiti; in che fondato sopra questa ragione naturale succede benissimo, e massime in quelli, à quali nell'atto di trapiantarli dopo hauer posto le radiche nella competente fossa, il resto si propagina; e corcato sino à primi rami coprasi di terra all' vso delle viti, acciò facendo per lo gambo più radiche habbia più vigor in produr frutto, che si può ancor pratticare ne' rami d'vn'anno ripullulanti per esser stati recisi. Ma da moderni Agricoltori felicemente, non solo di Primauera, e tempo auanti, che comincino à germogliare, s'inseriscono spaccato il legno à bietta, senza spaccarlo trà la scorza, & il legno, mà d'Estate nel Mese di Luglio l'inseriscono felicemente nuouo sopra nuouo à occhio, è però necessario, che nell'inserirlo di Primauera à bietta, s'osserui che l'arbore sia giouine di due, ò tre anni, con questa ragione, che si come quest' arbore è di breuissima vita, così il tempo della giouentù (nel qual stato bisognarebbe inserire ogni arbore) è breue, e dura poco, e però difficilmente s'affronta, e questa è la causa,

Persiche.

Coltiuatione

sa,

sa, che à gli Antichi non succedeua bene inserire i Persici; non sò se paresse strano il sentirsi dire, che gl'inseriti del Mese di Setembre, e d'Ottobre à occhio col legno dentro s'appigliano benissimo, anzi se non germogliasse l'occhio auanti il Verno sarìa tanto meglio, perche à Primauera con maggior forza caccieria il ramo, Vero è, che à primi freddi bisognaria con cera coprir tutto l'occhio, acciò che da quelli non fosse morto; indi alla Primauera aprirlo. E sia certo ogni Vno di questa Verità, che chi Vuole Persiche belle, grosse, & odorifere non bisogna contentarsi del solo piantar gli ossi, ne trapiantarli, ne tagliarli, ma inserirli ne i modi sudetti, & inserto sopra inserto farà frutti principalissimi, se s'inserisce sopra il Mãdorlo saluatico di gariglio amaro, non fà le Mãdorle Persiche, come vogliono, perche quella è vna spetie particolare, ne meno succede, che se nel piantare Vn'osso di Persica, se gli ponga vn gariglio dolce d'Amandorla, che naschino Mandorle Persiche, ancorche il Mattioli dica, che in Toscana si faccia, e che sia vero, aperto l'osso d'Vna Mandorla persica si ritrouarà il suo gariglio amaro. Le Persiche noci sono ancor loro spetie da se, non perche siano inserite sopra la noce, ne meno le sanguigne sopra mori, per le ragioni, che poco da basso diremo. Similmente è certo, che il piantar Persiche presso rose non causa, che facciano frutto più rosso, può più tosto essere, che le Persiche piantate in radica di carotta riescano rosse di frutto, onde sono ancor dette Persiche carotte, ouerò, che quando cominciano gli ossi ad aprirsi per germogliare, se gli ponga dentro cinabro, ò Vergino, ò zaffarano, acciò riceuano qualità rossa, ò gialla, ò odorata, ma non già mai per Via d'inserto credo si possa mutar la spetie, se non nel modo, che si dirà à basso. Martiale Vuole, che s'inserisca sopra le Moniache, ò Bricoche dicendo.

Vilia *maternis* fueramus percoqua ramis,
Nunc in adoptiuis Persica sola sumus.

Col lauorar tre Volte l'anno il terreno dolce, facile, e fresco da quest'arbore amato, & ingrassato di letame porcino, credo che si sia per hauer più grosse Persiche, douria ancor'essere in regione tẽperata, e non molto sottoposta à venti, quali freddi l'affligono, e fiorito la Primauera, ne seruono i fiori, e l'Autunno al tempo de frutti rompono i rami, quali caricano oltre il possibile, e però è necessario con pali forchuti sostenerli, acciò la molta lor libertà non li sia di rouina. Concorrono tutti gli Autori, che se nel piantar l'osso se gli lascierà polpa, ò carne congiunta, che produrà meglio frutto, e più grosso; questo può Venire, che infracidandosi quella polpa apporti pinguedine alle picciole radichette. Quindi è, che ne gli horti sotto i Persici fanno bene gli herbaggi, perche non solo le Persiche, che cadono, ma le frondi ancora (quali sono nociue alle pecore) ingrassano assai il terreno, il che gioua molto allo stess'arbore, & è bello studio Vi si portano le mondature delle Persiche, e le frondi Vi si riducono; altri sepelliscono presso le radiche Vn Catino, nel quale procurano, che Vna radica entri, questo l'Estate per mezo d'vna canna tengono pieno d'acqua, & à questo modo non li mancando l'humore rendono frutto grossissimo, e presto. L'Erera Spagnuolo non li trapianta, ma fattoli nascere in Vna buca caua secondo, che crescano vuole, che si rincalzano, e ne promette più duralità all'arbore, e più grosso, e più saporito frutto, certa cosa è, che ogni

Terra.

Letame

Aria.

Per-

Persico si dourebbe rincalzare, acciò più durasse; dicono alcuni, che inacquato per trè giorni continui, quando è in fiore con latte di Capra sia per far frutti d'estrema grossezza, e prestantissimi; ammalato si risana con la feccia di vino buono, ò con cenere di bucato, ma meglio, se gli tagliano i rami, ò al più se gli lascia il più giouane leuati gli altri, & à questo modo si rinoua. Gioualì ancor molto l'inacquarli con acqua, oue sia bollito faua; per l'abbondanza d'humore si taglia ancor à questo la corteccia per la longhezza dell'arbore. Le foglie di quest' arbore si danno à caualli per liberarli da vermi, e s'impiastrano sopra corpi de' fanciulli per lo stesso effetto, si come la poluere delle secche beuesi al peso di due scrupoli. La sua mandorla, ò gariglio ripara all'vbbriachezza, come quella, che è amara serue à quelli vtili delle mandorle amare, & in particolare contra qual si voglia mala qualità, che hauesse questo frutto, se però è di nocumento alcuno; perche c'è gran questione contro Plinio, che lo chiama frutto sanissimo, e da darsi à gli ammalati, ma perche in questo non entro, raccordo solo, che la felice memoria di Clemente Settimo creduto morto, fu ritornato in vita con vn Persico cotto, qual gli fù porto dà Scipione Lancilotto suo Medico, come scriue il Giouio, e Pierio Valeriano di se stesso racconta, che in Roma essendo vicino à morte per vna risolutione di stomaco, qual non solo non appetiua cosa alcuna, ma ne meno ne poteua ritenere, col solo pasto di Persiche in tre settimane ritornò sano; sì che si verifica quanto dice Dioscoride, che confortiscono le Persiche assai lo stomaco; & in vero il Persico hà certa accidità ò acuità gustosa, con la quale eccita mirabilmente l'appetito, oltre il singolar'odore con cui ricrea il cuore, perloche sono rassomigliate all'huomo acuto nel dire, onde Plauto disse d'vn tale, qui Persicus sapis. Il frutto del Persico serue si fresco, e crudo intiero, e tagliato in fette, e posto in buon vino nelle prime, & vltime tauole; cotto poi riuolto in carta sotto le ceneri serueſi con zucchero; se ne fà crostata, come di Pera, ò Mela s'è detto; spaccato si secca al Sole, ò in forno, come Fichi, e Pera, delle quali se ne fà suppa, ò se ne copre ogni viuanda di pesce, ò si mistica in ogni potacchieria; conseruansi ancora in miele, ò mosto cotto bollito, & è sapor raro lodato dalli Salernitani Medici.

Vso.

Le Persiche col mosto vsar si deono.

E se ne fà salsa come d'ogn'altro frutto, dicono ancora, che si conserui fresco coperto di cera, ma principal delitia è la conserua di questi fatta in zucchero, chiamata persicata. Le Persiche non molto mature libere da scorza, e da osso si fanno cuocere nell'acqua con poca bollitura in maniera, che non si disfacciano; dapoi scolata l'acqua mediante vn ramino s'allargono sopra vna touaglia bianca, & iui s'asciugano con vn canepazzo, ò vogliam dir burazzo palpandole, e premendole in maniera, che n'esca la superflua humidità, da poi incorporate in altretanto zucchero fino ben chiarito, e denso, mediante il misticarlo assai in vn mortaio di pietra, e col stringerle con le mani si rendano impalpabili; dapoi se ne fanno forme in rotelle, in pezzi, ò in stampe, ò con le mani, ò conforme il gusto de gli Artefici da tutte le quali comodità, bontà, e virtù mosso il Bernia cantò.

Tutte le frutti in tutte le stagioni,
Come à dir mele Rose, Apie, e Francesche,

Pere,

Pere, Susine, Cirege, e Peponi,
Son bone à chi le piaccian secche, e fresche,
Mà s'hauessi ad esser Giudic' io,
Le non hàn à far nulla con le Pesche.

Pino.

Ancorche in altri paesi, e massi ne ne' Maritimi, i Pini à guisa di grano con l'aratro si seminino, in quello stesso luogo, oue si voglia far la pineta, perche malamente sopportano il traspiantamento per cacciar vna sol radica all'ingiù assai longa (e però raccordisi, che da me è stato proposto, che col lauorar poco profondamento il semenzaio, si prouede, che gli altri arbori non cacciano solo questa radica, ma col beneficio del superficial lauoriero, muniti di quantità di radiche minute, si facciano più atti alla traspiantatione.) Da noi dunque per causa del gran freddo si pongano quattro, ò 5. pignoli, cauati di poco senza fuoco dalla Pigna, e stati à molle per due, ò trè giorni in orina di Putto, ouero in acqua, caso che prima, per facilitar la lor nascita, non si fossero fatti crepare vn poco stretti in vna morsa, ouero con vna lima si fosse assottigliato in qualche parte il guscio, del Mese di Gennaio in vn vaso si piantano, oue con acqua, e sito caldo si procura la lor nascita, qual viene facilitata da orzo, sopra seminatoci; l'anno seguente leuatone i più deboli, col vaso il più prosperoso in vna preparata buca si pone, dapoi tutto il vaso con molta destrezza, mentre si rincalza di terra, se ne leuano i pezzi in maniera, che eschi del vaso, & entri in terra senza, che se n'accorga, che succederà quando s'hauesse cura, che il terreno del vaso ben bagnato non cada, ne crepi. Si dourà per tutta l'Estate auuenire inacquare, dapoi appigliato, poca altra coltiuatione ricerca; vero è, che in quest' attione segli potria applicare stabbio ben smaltito di Cauallo, qual per la sua siccità molto li conferisce. Per delitia quest'arbore, ouero per merauiglia, in vece de' Campi, ne gli Horti si pone, ouero sopra colli sterili, seguendo il conseglio di Virgilio.

Coltiuatione

Stabbio.

Fraxinus in Syluis, pulcherrima Pinus in Hortis.

In qual si voglia luogo non si lasci toccare à bestiame di sorte alcuna, perche il solo fiato le rouina, la causa di questo è, perche hauendo solo vna radica hà ancor poco humore d'aiutare la molt'offesa; germogliano tre volte l'anno, di Febraio, Marzo, & Aprile, & hanno pigne piccole, grosse, e che già perfette cadono; non è vero, che insterilisca il terreno vicino à lui, perche con la radica profondamente cacciata, trahe l'alimento disotto terra assai, ma auuiene, che per ordinario si pone il Pino in luoghi sterili, ma pur quando sia in grasso terreno, ci nascono sotto spini, mirti, & ogn'altr'herba sana alle Pecori, quali secondo l'Erera, lor fà produr lana più sottile. Ne meno è vero, che la sua ombra sia nociua per altro, che se per sorte cadesse vna pigna, non venisse à offendere il riposante, che dall'Epigrammista è molto ben'esplicato, dicendo.

Poma sumus Cybeles, procul hinc discede viator,
Ne cadat: In miserum vestra ruina caput.

Chiamasi pomo di Cibele, perche fingeuano (oltre l'altre infami fauole) che vna Fanciulla di tal nome era amata da Pan, e da Borea, e ch'ella dichiaratasi à fauore di Pan, fosse da Borea percossa, e morta in vn sasso mutata, dalla cui miseria

mossa

mossa là Madre Deà, la conuertisse in quest'arbore, qual'è assai frequente nel monte Ida, oue Strabone per detto d'Vn tal'Atallo riferisce, che ce n'era vno, qual per la sua grandezza chiamauasi l'arbore Bello, la larghezza era piedi ventiquattro, e l'altezza era due iugeri, e quindici cubiti; Gli Antichi per causa dell'amarezza di quest'arbore ci simboleggiauano la morte; mà à me pare, che con le infrascritte Virtù doni la Vita, perche i pignoli, secondo il Mattioli, giouano al polmone, al petto, & alla tosse, mondano le reni, e la vessica. Il Pino, che è nomato dal Latino Pinus, che vuol dire penna, perche hà le foglie à guisa d'vna penna, ne porge dieci sorti di frutti, prima, li pignuoli; secondo, l'oglio, che da essi si caua; terzo, la ragia, ouer gomma, che dall'arbore stilla; quarto, la pece greca, nella quale per via di fuoco, la ragia si conuerte; quinto il fumo della ragia, e pece greca, il quale si raccoglie mentre s'abbruggiano, & è buono per far'inchiostro per Stampatori, e tinta per Pittori; sesto, l'altra pece la qual si caua per Via di fuoco dalle radiche del Pino; settimo il carbone, che resta dopo fatta la pece; ottauo, la scorza macinata, e fattone tinta; serue per le reti da pescare, quali conserua, acciò non si marcischino; nono, la cenere; decimo, il legno di molt'vtile è buono da far stecchi da denti per la Virtù, che hà di restringere, non di scalzar li denti, dura ancor questo legno assaissimo; sotto acqua è eterno, genera assai Cimici, e però non se ne fanno lettiere, mà sì bene dozze da scolar i tetti; serue per fabriche esquisitissimamente per la sua tenacità e fortezza, mà non Vuole compagnia di quercia, secondo il Porta, per l'antipatia, che hanno insieme, Virgilio lo chiama atto à Naui.

Vtili.

Dat vtile lignum Nauigijs Pinis.

I Pignoli poi si conseruano assai nella Pigna, da qual leuati senzà fuoco, e posti in vasi ancor nel guscio, con rena molto si conseruano freschi; è giocondo mangiare, e massime se si lauano con acqua rosà, entrano ne' pasticci, nelle polpette, nelle crostate, ne i pieni, nelle torte, e pistacciate si tramezano trà lasagne, se ne fà latte da pigliare, ò ligare ogni minestra, & ogni Viuanda, come di mandorle, e massime le di maggio, se ne fà minestra ancor da sè; il Pignolo stato à molle hore quattro si pesta, e se ne fà latte, quale si passa grossamente, poi in questo latte s'insuppa mollica di pane spongoso, e questo nel mortaio si macina; e col latte sudetto si stempera, poi ponesi à lento fuoco, tanto che s'appigli, come se fusse brodetto, maneggiandolo continuamente con cucchiaro di legno, con auuertenza à leuarlo presto dal fuoco, perche si straccia il Pignolo, quando bolle, con lo stesso stile si fà la minestra di pistacchi; i Pignoli si confettano, e le Pigne verdi d'anni due, però che tardano trè anni ad esser perfette distaccate, la Luna di Maggio si candiscono.

Le Prugne dal latino Prunus, qual da pruina viene, perche paiono coperte di Brina, ouero quasi Brunus, perche ne sono assai di questo colore, sono molto abbondanti di moltiplici tanto venienti da radiche lungi dall'arbore, come dal calce dello stess'arbore, quali diuelti con Vn poco di radica si trasportano nel quadro de' saluatici, quindi è, che poco s'attende à farli nascere, tuttauia gli Hortolani, nate nel sopradetto modo, n'empiono i lor quadri, & inseriti à bietta, alli da pochi, ò troppo curiosi Agricoltori le Vendono, questi saluatici riceuono, e conducono à buona

Prugne.

Colticuatione.

per-

perfettione le Armeniache, il che non vedo esser stato osseruato da Scrittori, forsi che à nostri tempi siasi ritrouato; inferisconsi ancora sopra il Cotogno, Spino bianco, e le spetie di color scuro, come le rosse, nere, e morelle s'appiglino benissimo sopra il Spino nero, ò vogliam dir prugnolo da siepe, e se bene è opinione d'alcuni, che siano di poca durata, io ne posso mostrare d'anni dieci fruttificanti, e belli, ancorche siano sotto vn tetto, oue le gocciole il Verno lo gelano, e volto à Tramontana, & in vna siepe, da che si può far concetto, che questo frutto non tema il freddo, alligni in ogni aria, ami terreno grasso, e casalino, e se fosse petroso le seruiria, acciò i frutti non cadessero, e che non coltiuato tanto fruttifica, non credo però, che i frutti saranno così gustosi, perche la coltiuatione addomestica ogni arbore. Sono le Prugne di molte spetie, onde cantò colui.

Aria. Terra.

Nutre il Susin trà questi anch'i suoi parti,
Altri obliqui ne forma, altri rotondi,
Quai di stille di porpora cosparti,
Quai d'Eban negri, e quai più ch'Ambra biondi.

E le damaschine da tutti sono preferite; Ateneo dice à questo proposito, che ancorche si chiamano così, perche dalla gran Città di Damasco furno portate, tuttauia, che nel Campo Damasceno trà le molte altre spetie questa non ci si vede, hauemo ancor le Marabolane bianche primatiue, le negre tardiue, si come le Sampiere, le Gregole bianche, e rosse, le verdarezze, che sono le vere Damaschine di refrigerio à gli amalati, con vn tal sugo dolce, & acido, che ne porta sanità, qual gusto si douria cercare in ogni Prugna, perche con questo si leua la sete, si rinfresca lo stomaco, e le interiore, si smorza la colera, qual per da basso euacuano, si solue il ventre, e s'eccita l'appetito. Castordurante fà vn'elettuario di polpa di Prugne Damaschine, di manna, d'infusione di sena, e polipodio, anise, e cinamomo, da pigliarsene auanti pasto mez'oncia per farsi lubrico piaceuolmente, e grato quanto cotognata. Queste benissimo in zucchero chiarificato si siroppano; e se bene tutte le Prugne muouono il corpo, queste lo fanno con maggiore efficacia, onde fù cantato.

Barbara longinquis, quæ misit Pruna Damascus:
Ante cibos aluum sumpta mouere solent.

Hauemo li torli d'ouo primatiui, e tanto tardiui, che maturano dapoi, che sono cadute le frondi; questi da gli Antichi furono chiamate Prugne di cera; onde Virgilio cantò. Addam cerea Pruna & Ouidio.

Prunæq; non solum nigro liuentia succo,
Verum etiam generosa, nouasq; imitantia Cæras.

Le Asinarie per la sua viltà così dette, rare da seccarsi senz'osso, le Crouate, e le Massimigliane nere, e bianche, tutte; soluono mangiate fresche il corpo, onde l'Epigramista disse.

Pruna peregrina carit rugosa senectæ,
Sume: solent puri soluere ventris onus,

E la Salernitana Scuola.

Son frigide le Prugne, ouer Susine,
E il ventre sciolgan, quando son mature.

La

Là qual'allegatione di Martiale autentica l'opinione di Plinio, & altri, che al tempo di Varrone questo frutto non fosse stimato, mentre Martiale le chiama peregrine. Le prugna Damaschine, con trè rinouati siroppi, ò vogliam dir trè volte in zucchero chiarito, ogni volta nello spatio di dieci giorni, si condiscono nel primo siroppo fatto assai raro, e caldo, non bollente, si pongono, oue mollificate, e raffreddate, se li fà alzare vn sol bollore al fuoco, dapoi di questo siroppo, con la maggior destrezza possibile, acciò non si rompano, si leuano, & in vn vaso buccato si pongono à sgocciolare, il che fatto, subito nel secondo siroppo più denso del primo si pongono; il giorno seguente leuatone le prùgna, mentre si sgocciolano si fà scaldar questo secondo siroppo in maniera, che non bolla, mà che non si vi possa sostener dentro vn dito, & à questo segno ridotto, di nuouo le Prugne vi s'infondono; l'altro giorno, senza leuar le Damaschine, ogni cosa si scalda tanto, che scotti, non che bolla; dapoi leuate dal fuoco, vn giorno si lasciano riposare; indi l'altro giorno dal sudetto secondo siroppo caldo leuate, sgocciolate al meglio modo, in vn terzo siroppo più denso, e più candito de gli altri, si poneranno, mà che sia freddo l'altro giorno però si scalderanno nel sudetto modo, senza leuarne le Prugna, ogni cosa, non permettendo, che bolla; l'vltimo altro giorno da poi da questo leuate, al Sole le porranno distese; e ben compartire; ogn'altra Prùgna si potrà candire nel sudetto modo, mà bisognarà prima farle bollire vn poco in acqua, auanti si pongano ne' siroppi.

Altra Coltiuatione.

Pare, che venga molto bene l'inserire questo frutto vicino à terra, acciochè trasportandolo in fossa caua, il luogo dell'insitione resti coperto di molta terra, e che i moltiplici, qual dal tronco verranno, come deriuante da parte inserita, siano domestici; vogliono ancora alcuni, che il frutto qual dalla parte di Tramontana è maturato all'ombra, sia più saporito, che quello, che dalla parte Meridionale al Sole si matura. La somma delle diligenze in conseruar questi frutti è l'affaticarsi d'hauerne di molte secche al Sole, & in forno, sì perche poste trà panni li rendono odoriferi, e perche poste nell'acqua la fanno di color di vino, & odorifero, e ch'estingue la sete, & è buono gargarismo al mal della gola, e queste ammaccate, e misticate con acqua se ne fà vino, si come d'vua, e di mela, grato à gli ammalati, e sano; come per li molti vsi di questi alla Cucina, da tramezar in intingoli, in pasticci, in stuffati, in pieni, e simili cose già dette, si come se ne possono far ancora suppe di queste cotte in vino, e poluerizzate di zucchero, ouero con queste coprirne viuande da magro, e da grasso; si siroppano ancora in miele, & in mosto cotte, & in vino, e se ne fà salsa, come d'ogn'altro frutto; fresche si seruono alle prime tauole pelate, e senz'osso sotto neue, ouero dopo pasto delle quali fù detto.

Conseruatione.

Vso.

Inserito Prunos prunis permissa potestas
Claudere tam mensas, quam reserare fores.

Si cuocono ancora inuolte trà frondi di vite sotto la cenere, si conserua per qualche tempo vn ramo di molti di questi frutti ornato, appeso al soffitto in luogo oscuro. Conseruale Palladio in sugo di Prugne saluatiche (saranno forsi li nostri Prugnoli di siepe) misticato con sapa, & aceto, & vn poco di sale, & il vaso ben chiuso con grasso fà sepellir sotto terra in luogo esposto al Sole; volendosi fare siepe, ò pergolina, ò subbiale di questi, si fanno raccorre, e seminare gli ossi per la

Piaz-

Piazza, quali sono gettati da Poueri, i quali subito cōprate le mangiano; nō è frutto, che repari più la sete di questo, anzi l'osso stesso tenuto in bocca fà lo stesso effetto.

Sorbe. Ancorche le Sorbe trà le Noci, e Querci, arbori campestri, potressimo porre, pur tuttauia per hauer d'ogni sorte di frutti nel tuo Pomaro, questa ci si potrà ammettere. E così detta, perche si sorbiscono con le labbra à guisa d'oua; Teofrasto preferisce le saluatiche d'odore, e di gusto alle domestiche, e posso credere, che tali siano le nostre ordinarie campestri, perche poche ne vedo dall' inserire, che pur si fà à

Terra. bietta, & in loro stessi, e nel Cotogno, e nello Spino bianco, ama terreno grassissimo,

Aria. anzi oue da se stesso nasce, denota esser buon terreno, ama il freddo, & esser agitato da venti, e se si lauora attorno al suo piede, tende più copia de' frutti, più grossi e più

Vso. saporiti, de' quali alcuni di forma rotonda, altri di forma delle Pere, altri senz'ossa; seruonsi alle seconde tauole, & alle prime, con neue sotto, e sopra; se ne fà salsa, e sapore come s'è detto d'Vua, e Pere, e se ne fà Vino, come di Pera, e di Mela, il che era in vso sino al tempo di Virgilio, quando cantò.

& pocula læti

Fermento, atq; acidis imitantur vitea Sorbis.

Del qual sugo ancora fallo bollire se ne fà esquisita sapa, il che non si deue tralasciare di far dell'Economo, sì per la bontà, come per isparmiar'il vino d'vua buo-

Vitij. no da bere, e delle ben mature si fà aceto; di Sorbe similmente ben secche se ne fà farina & in vero pochi frutti ci sono vguali dall'vtile à questo, che porge pane, vino, e companatico, à proposito dunque disse quello.

Pocula, sorbe ferex imitaris vitea succo:

Pomaq; fers acido grata sapore gulæ.

In tutti li modi sono assai stomacali, sanano ogni flusso, & il vomito, per esser molto astringenti, onde Martiale disse.

Sorba sumus molles nimium durantia ventres:

E Castor durante. In sistendum aluum certa est vis maxima Sorbis.

Sono offesi tal volta i Sorbi da certi animaletti pelosi, de' quali abbruggiandone alcuni vicino all'arbore, gli altri fuggono. Il legno di Sorbo è bello à vedere, buono da far'archi, manichi da ballestre, fusa da filare, fusi da mollino, e viti per torchi, ò banchi da Falegnami.

L'Vso de' frutti in cibo, ancorche da tutti detestato, in riguardo della sanità, come quelli che generano sangue facile à putrefarsi, e poco nutriscono, e con molta superfluità, tuttauia in poca quantità però è ammesso, perche apportano ancora qualch'vtilità alla sanità, e tal volta in certi casi per mantenimento di quella s'vsano, mà questi è necessario prima con distintione diuidere, peroche la terra fruttifica per mezo dell' herba, e degli alberi, ne tutti i frutti sono della medesima qualità; quelli che vengono da herba, s'vsano in due modi, vno aridi, e secchi, e si raccolgono, quando l'herba è secca, e questi sono tutte le grane farinacce, dette Cereali permanenti, e di molta durata, con le qualità, che nel seguente Libro si diranno; gli altri sono que' frutti, ch ancor verdi, ouero frà il verde, & il volere col mezo della putrefattione ridursi ad aridità s'vsano, e questi sono carchioffi, fragole, meloni, citroli, melenzani, finocchi, zucche, e simili, e possonsi, eccetto, che que-

queste vltime, chiamate fugaci, come alcuni arborei, perche sono di poca durata; vero è, che il seme di questi serue tal volta, mà più per vso di medicina, e per agricoltura, che per cibo.

I frutti vegnenti da albero sono sottoposti alla stessa diuisione, perche alcuni maturano auanti, ò circa la canicola, quali sono i fugaci, Hora da gli Antichi detti di poca durata, e bisogna esitarli presto, e questi sono fichi, cerase, mori, prugne, armeniache, e persiche; altri maturano l'Autunno, e questi si chiamano ancor loro Cereali, e si mantengono senza putrefattione molto tempo, e sono pera, mela, cotogne, auellane, mandorle, castagne, pignoli, e pistachi; Autunnali ancora sono sorbe, nespole, mà non di durata.

Con questa diuisione dunque passando alla sanità de' frutti, dico, ch'essendo i fugaci frutti tanto vegnenti da herba, come da albero, per la maggior parte freddi, & humidi, e massime i freschi, perche secchi mutano qualità, questi sono molti atti à contemperare i corpi aridi, e li da poco humore inumidite, contemperando la siccità delle viscere; deuonsi però questi, da quali si voglia tal' vtilità vsare, pigliarsi auanti pasto, massime le fragole, il melone, e le prugne, ogni volta però, che per causa di qualche cibo asciutto, e fumoso come arrosto ouero aromati, non si volesse aiutare il petto, ò il capo, che in tal caso si douranno simili frutti vsare dopo pasto, e dietro questi se beue, vogliono, che sia acqua, mà sarà meglio vino inacquato, e l'vso di questi per questo effetto sarà più à proposito l'Estate, che d'altro tempo, e per i giouani, & i sanguigni, e faticanti; Auuertasi, che i sudetti frutti siano maturi, mà non che per troppa maturità comincino ad hauere qualche imperfettione, auuicinandosi alla putrefattione, si come si deuono schiuare tutti i frutti verminosi (anzi è presagio di molt'infermità quell'anno nel quale assai frutti sono verminosi) e quelli, che sù l'istesso albero siano venuti neri, perche questi sìfatti si dispongono gli humori alla putrefattione, e ne vengono foroncoli, rogne, tumori, e simili; è ancora detestabile ogni frutto saluatico, come quello, che sia di mal sugo.

Hanno ancora la maggior parte di questi frutti fugaci facoltà di tenere il corpo lubrico, e sono i carchioffi mele, fichi, le prugne, le mora, le cerase ben mature, e le persiche tenere, quali si possono vsare, per hauerne questo beneficio, da huomini di corpo stitici, e massime l'Estate gli humori naturalmente asciugante, & auanti pasto, e si douria tardare qualche poco di tempo auanti se li mangi dietro, e se il primo cibo fosse brodo, ouero vino dolce inacquato, si facilitaria meglio l'effetto, mà l'huomo di corpo rilasciato dourà vsare i frutti arborei autunnali come castagne, mandorle, auellane, noci, nespole, sorbe, cotogne, perz, e simili, per la facoltà, c'hanno di restringere, e constipare il corpo.

Qual si voglia de' sopradetti frutti sarà bene vsare in moderata quantità, come dianzi dissi, mà sempre schiuare l'vso di varie sorti di frutti in vno stesso pasto, & il mangiarli con pesce, eccetto la noce dapoi, e sarà bene, volendo mangiare frutti, capare li più perfetti, belli, e ben fatti, ed in quella stagione, che la terra naturalmēte ce li somministra, perche staccati acerbi, e poi fatti maturare, nō sono così perfetti.

Li sudetti frutti di più gioconda vista, e maggior fertilità saranno, se si disporranno in maniera, che non s'addombrino, ne si rubbino l'humore per la troppa vicinanza; sopra ogn'altra regola, per non apportar' alle piante questo danno, è il

diſporle in terzo; Queſto modo da gli Antichi con gran ragione è molto lodato, perche vn'arbore non ſuga l'alimento dell'altro, per la vicinanza, ne l'vno leua all'altro il goder del Sole, rugiade, acqua, & aria, per non eſſer diritto l'vno al proſſimo, onde Plinio hebbe à raſſomigliare vn ben compartito arboreto à vn'ordinato eſſercito, e Quintiliano vna ben diſpoſta oratione à queſto modo di piantare, allegando, che ne i concetti, ne i pericoli, nelle parti di quella ſia bene, che non s'occupino frà di loro; anzi di più ſuccede poi, che in queſta maniera piantati gli arbori ſono di tanta bella viſta, mentre corriſpondendo trà loro in dirittura per tutte le parti, oue ſi riguarda, che dilettano ſtraordinariamente; Queſto, che noi chiamiamo in terzo, da gli antichi è chiamato Quinconce, perche con trè arbori piantati in terzo egualmente diſtanti, ſi forma vna V, che ſignifica cinque numeri, e con cinque arbori nel ſudetto modo diſpoſti ſi figura vna X, che ſi numera per vn diece, e così viuendo quantità di cinque, ouero di diece, facendo, che vna pianta nel mezo ſerua in due luoghi, ſi forma vn piantamento in Quinconze, ouero in terzo. Potrebbeſi queſto aggiuſtare col formare con trè pertiche eguali vna V, e nel piantar l'arbore terzo, prouar ſe ſia egualmente diſtante à gli altri due già piantati con la medeſima diſtanza; e però neceſſario, che il terreno ſia ſquadrato con lo ſquadro de gli Agrimenſori, ouero nel diſegnar'i foſſi ſiano fatti col ſudetto ſquadro, & à queſto modo col triangolo di pertiche verrà bene il Quinconce in piano, perche in monte non rieſce.

Siepe atta alla difeſa, e bellezza del Giardino.

La difeſa di queſto pomaro da ladri, e beſtie danneggianti, non biſogna, che ſi ſcordi all'Economo, perche in darno haurebbe faticato, e ſpeſo; e ſe bene hò ſcritto nel Libro delle Viti vario modo da far fratte, tuttauia il compimento della bellezza di queſto Giardino ſarebbe il circondarlo con vna ſuperba ſiepe, fatta quaſi per vn compendio di tutti i frutti di quello. Vorrei dico, che in vn foſſo profondo, e largo due gran piedi, ò forſi trè, ſi piantaſſe, in luogo di ſpinoſa macchia, vna quantità di frutti inſeriti, e vicini in maniera, che i varij rami intrecciati formaſſero, & alzaſſero vna ſiepe continuamente ornata di qualche frutto, e ſecondo che creſceſſe, tener pur i ſudetti rami col ſudetto intrecciamento, in maniera, che non ſolo prohibiſſero l'adito nel pomaro, mà con miſticati frutti ingannaſſero, anzi ſtupiſſero li riguardanti, e ſuccederia beniſſimo, ſe nel piantare s'oſſeruaſſe di porre vn melo, vn pero, vn mandorlo, vn perſico, vn pruno, vn'armeniaco, vn giugiolo, vn'auellano, vn granato, vna ceraſa, vn'arancio, & vn cotogno, e da poi ſeguitando il piantamento, ritornar da capo ne'ſudetti frutti, e porre vn melo d'altra ſpetie, che non fù il primo piantato, e così del pero, e ſeguir ſempre, ò mutando ſpetie, oue ſi poſſa fare, ò ritornandoci la ſteſſa, e perche ſarebbe molto più frutti queſta ſiepe alta, che baſſa, ſi potrà laſciar'alzar'i rami ſino à otto, ò dieci piedi, perche in ogni modo queſti rami ingroſſati ſi ſoſteranno l'vn l'altro ſenza, ò con poca ſpeſa, la qual però nel piantarla credo, che tanto eccederia le forze d'vn'ordinario

dinario

dinario Cittadino, quanto ſaria bellezza da Prencipe. Potria però ancor ogni Agricoltore con più longhezza di tempo, e minor ſpeſa prouedere di ſimil fratta, mentre ſeminaſſe, ò piantaſſe attorno il pomaro ſpini bianchi, e cotogni, e con queſti fatto la ſiepe per difeſa, creſcer, & alzar'ogni due piedi vn ramo bello, e ſopra quello inſerir le ſopradette varie ſpetie di frutti, mutando, e variando ſecondo, che haurà compito il numero di quelli, intrecciandoli nel modo detto di ſopra, e queſta ſarà forſi delitia di più durata, e minor ſpeſa.

Dell'inſitione.

E' Regola ordinaria, che al mentitore il vero non ſi creda. Ancorche à Saturno ſia attribuito l'inuentione dell'inſerire, ad ogni modo per eſſer' ancor falſamente chiamato Dio, non mi par d'eſſer'in obligo di crederci queſta inuentione, tanto più, che di varij modi d'ineſtare, non ſi diſtingue qual inuentaſſe, e certa coſa è, come ſi dirà à baſſo, che non tutti i modi in vn tempo ſi ſeppero. La maggior parte dell'inuentioni s'imparano da'caſi fortuiti, tal'è la ſcienza della medicina; così per cauſa di certo incendio ſi ritrouò, che il geſſo abbruggiato ſi conuertiua in poluere, poi per pioggia accidentale ſi vidde, che bagnato ritornaua pietra; hora, come Saturno ritrouaſſe l'inſitione non ſi dice. Et in vero non è veriſimile, che vn'Huomo fuori di propoſito ſcorzi vn'arbore, ò lo tagli à trauerſo per far quelle proue delle quali non habbia alcun lume, può ben darſi il caſo, che alcuno inaueduta mente habbia con falce, ò coltello ſcorzato vn'arbore, e che per rimediare all'offeſa habbia leuato la ſcorza d'vn'altr'arbore, e quella poſta nel luogo ſcoperto, & acciò non cada l'habbia infangata, la qual ſcorza così accomodata; hauendo germogliato, habbia dato occaſione d'imparar l'inſerire à occhio, che fu il primo modo da gli Antichi pratticato, e chiamato empiaſtratione. Crederei ancora, che ne' tagliati ceſpugli di varij arbuſti, alligati per far ſiepe, ſi poſſa eſſere auueduto, che qualche ramo in quei tagli, & offeſe ſia congionto. Plinio vuole, che gli vccelli cacando i ſemi de'frutti mangiati ſopra arbori, habbiano inſegnato l'inſitione, mà forſi quella di porre trà le ſcorza, & il legno vn ſeme, quale più toſto è vn ſeminare, che inſerire. Mà perche non può darſi il caſo, che vn'vccello habbia aſportato col ſeme vn piccol rampollo congiunto, e che mangiato il ſeme l'habbia laſciato cadere nella fiſſura di qualche arbore, e queſto appigliatoſi, habbia moſtrato l'inſitione del ſorcolo; mà ſia come ſi voglia queſt'operatione, che contiene in ſe del miracoloſo, da alcuni, che diffidano il felice euento, è tralaſciata, e con errore, perche baſta il principiare à operare, che ſi vedrà riuſcibile, prima perche non è coſa tanto difficile, che l'Huomo quando s'applica, non la faccia, e queſta è tanto facile, che ogn'huomo la può fare, Poi perche fortuna arride à tutti i principianti, così vediamo a'Cacciatori, a'Giocatori, e ſimili. E ſappiaſi, che è tanto facile l'ineſtare, che colui il qual per dubbio, che non le rieſca, lo tralaſcia, ſi può raſſomigliare è quello, il quale pregiato aſſai inſtantemente, che ſonaſſe l'organo, ſi ſcuſaua, che no'l ſapeua fare, in fine dalla molt'inſtanza sforza, toccò vn ſaltarello dell'inſtromento, qual ſubito riſonò; all'hora qual ſemplice diſſe, realmente Signori io non credeuo di ſaper ſonare; pratticheſi dunque l'inſitione per neceſſità, per vtilità, e per piacere; la neceſſità è la priuanza delle coſe, che non habbiamo, ò non potiamo hauere. La natura hà proueduto ogni paeſe di par-

Inuentione.

Impiaſtragione.

Perchè ſi debba inſerire.

ticolar spetie di frutti, noi se di quelli vogliamo godere à concorrenza di quella, mediante l'insitione, li facciamo communi. Oltre di ciò la maggior parte de' frutti nascono saluatici, e per hauerli gustosi siamo necessitati, mediante l'insitione, facendoli perder la natural ferità ne gli horti addomesticarli. L'vtilità non hà bisogno di proua, mentre vediamo, che vn'arbore infruttifero, ò che i suoi frutti sono di niun valore, forsi, mediante l'insitione, non solo abbondante in fruttificare, mà di qualità rara, singolare, e peregrina, dalla cui vendita ne caui assaissimo denaro, sì che puossi con quello dire. A l'opra natural coltrice mano

Con inesti ingegnosi aggiunse pregio,
Indolcì l'aspro, inciuilì l'estrano
Ornò il natìo di peregrino fregio:

Tutte le attioni dell' Agricoltura, ò deuono esser congiunte, ò precedute da altra operatione, ouero aiuto, questa sola dell'inestare, l'huomo da sè, di suo pugno, senza alcun'aiuto la fà. Le altre attioni dell'Agricoltura secondano l'ordine della natura: In questa dopo hauer tagliato vn'arbore à trauerso, ò scorzato, che repugna al naturale, onde hebbe à dire Plinio, che l'inserir era vn'adulterare la natura con l'appositione d'vn poco di scorza, ò d'vno stecco, cosa che hà del mirabile, lo stess'anno, e tal volta con frutto s'alza più, che non era auanti l'offendesse, si che con quanto piacere ciascheduno goda, e mostri questi miracoli di sua mano operati, non occorre il dirlo, mentre gli arbori stessi se ne stupiscono.

Miraturque nouas frondes, & non sua poma.

Il voler poi accennare quant'habbiano scritto gli Agricoltori dell' insitione, è laboriosa longhezza; Oltre che se bene non è mai assai lodata questa regia operatione, c'attribuiscono, secondo me, cose lontane dal vero, come il mutar spetie, à gli arbori, e ritrouar nuoui frutti. Mà con Teofrasto affermarò, che il sorcolo riceue dal sottoposto tronco da noi chiamato Celmone, quell'alimento, ch'egli si come l'altre piante dalla terra sugge, in maniera tale non sò vedere, come, mediante l'insitione si possa mutar spetie, e variar frutti; sò ancor'io, che dall' alimento del tronco il sorcolo ne caua colore, odore, sapore, e grandezza, forza di germogliare, e durabilità, mà questo però, fino à segno di non mutar spetie, à che non è sufficiente; certa cosa è, che il Cotogno porgerà qualche poco di colore dell'oro a' frutti sopra inseritici, mà non il moro rosso operarà, che il melo, ò pero, ò persico sopra quello posti diuentino di carne ro a, e caso vi s'appigliassero, non ci viuono per ordinario, perche è impossibile, che i succhi di due diuerse spetie s'incontrino, e s'vnischino, e quello Tiglio sopra il quale era inserito ogni frutto di sopra nato; Lo stesso Plinio relatore dice, c'hebbe breue vita. Quanto al sapore confesso, che vn'insito fatto sopra vn'arbore domestico produrrà più gustosi frutti di quello, che sarà fatto sopra il saluatico, mà il più, & il meno non differentiano la spetie. Che il Cotogno renda qualche poco odorati certi frutti sopra di lui inseriti, è virtù particolare di quest arbore, del quale ogni Agricoltore si dourebbe seruire più, che d'altro; mà che le Cerase, quali odorano di lauro, siano sopra quello inserite, in queste parti non lo potiamo affermare, mentre si prattica in darno. Hò detto, e confermo, che vn frutto inestato sopra tronco, qual di natura

Tronco, ò Palmone, che cosa operi.

tura produca frutti grossi, quel vigore porgerà in parte alli sopra postoci, ma questo ancora li potrà succedere col lavorarci al piede, e darci grasso, ò che sia in terreno vigoroso. Che Paladio inserisca il Persico nel Salce, e l'Vua, per hauerne vno senz'osso, l'altro senz'acini, non è gran cosa con la proua certificarsi, che in questo campo non riesce, se la natura à me non è stata matrigna. Il vigore del germogliare, e crescere, che porge il calmone al sorcolo, è certo, e senza questo non s'appigliaria alcuna pianta; ma questo vigore non causa, che si muti spetie, fà quello stesso effetto, per dirla in vna sol similitudine, che il latte d'vna Nutrice in vn'Infante, perche qualche qualità di quella le partecipa, onde quell'Imperadore patiua il vino, perche la sua Nutrice haueua questo diffetto; ma vna Donna Etiope col lattare non farà venir nero vn putto bianco. La maggior cosa, che possa riceuere vn'inserto dal tronco, e la durabilità, come sarebbe se si potesse fare, che i persichi di poca durata, in prugno s'appigliassero, il che tal volta è succeduto, ma tanto di rado, che non si può ponere per regola certa, perche de' casi, e scherzi di Campagna se ne vedono per tutto de' bizzarri, e frà gli altri auuenne già trent'anni sono, che Cesare Zordani rustico Garzone osseruando, come suo Padre inseriua, si risolse vn giorno prouar anch'egli, e tagliato vn Noce piccolo à trauerso, c'inserì sopra vn Melo; Il Padre adirato per la perdita del Noce, lo voleua battere, onde il Giouinetto ritiratosi à casa di certi suoi Parenti, iui stette fino, che il Padre auuedutosi, che l'inserto cominciaua à germogliare, lo riceuè in gratia, e crescendo questa insolita pianta, con diligenza la guardaua da bestie, sperando vederne qualche bizarro frutto, quali in fine riuscirno Mele rose ordinarie, secondo la qualità del sorcolo; Mi feci condur per curiosità sodisfatto da costui, che pur viue, e conobbi il tronco della Noce, & il ramo del Melo; l'interrogai ancora, come non haueua seguitato à far altre simili proue, mi rispose; Osseruate se qui vedete alcuna Noce, e da questo conoscerete se hò fatto dapoi simili altre proue, nõ solo sopra Noci, ma sopra altri frutti, e tutte in darno. Quanto all'innestar frutti sopra Fioppe, Olmi, Opij, Quercie, Frassini, e simili infruttuosi arbori, fassi tal volta, e s'appigliano, ma non ci durano, caso non si facessero sotto terra, perche può auuenire, che il tronco alimenti il sorcolo per qualche poco di tempo fino, che nella terra cominci à radicare, e crescere; ma con errore si crede, che sul tronco si sia appigliato, credo però, che l'Olmo possa riceuer la Quercia, per non contradire à Virgilio.

Glaudent sues frangere sub Vlmis.

E per qualche similitudine, che hanno insieme, ma in questi Campi habbiamo più bisogno d'Olmi, che di Quercie. Sonoci ancora alcuni frutti, sopra i quali innestati altri frutti s'appigliano, e crescono per tre, ò quattr'anni, poi si seccano, e questo perche il nutrimento di così fatte piante alterato, e mutato ad altra dispositione di piante, non vale à nutrir l'hospite assuefatto ad altro alimento, ne è merauiglia, che s'appiglino, perche gli arbori nel legno hanno qualche similitudine, ma nel nutrimento sono varij; quindi è, che vediamo molti Peri di poco inseriti, nel trasportarli seccarsi, e questo perche gli Hortiolani, quali hanno molt'abbondanza di meli saluatichi, sopra quelli gl'inseriscono, e poco gl'importa se venduti all'incauto Compratore vadino à male, à che si douria molto auuertire. Per conclusione

Miracolo d'insitione.

ſione non poſſo in buona Economia conſigliare à guaſtar quelli arbori per far proue, quali poſſono ſeruir beniſſimo nel modo ordinario, perche ſe bene queſte ſtrauaganze da graui Autori ſcritte, forſi nel lor clima rieſcono, tutta volta nel noſtro ſarà difficile il pratticarle, quindi è, che molti Scrittori d'Agricoltura, quale Dio sà ſe mai hanno potato vna Vite, riferendo quanto ſcriue Coſtantino Imperadore, che in Grecia ſuccedea, ò racconti Plinio, che nella piaggia Romana vdiua dire, che ſi pratticaua, ò inſegni Palladio quello, che nella ſua Villa della riuiera di Napoli operaua, il tutto pongono in confuſo per praticabile in ogni parte, e con errore, perche vn'operatione ſi può pratticare in vn clima d'aria temperata, nel quale i frutti per rigoroſi freddi non patono, e la Primauera nell'atto dell'ineſtare ſono vigoroſi, e non mortificati dal gelo, ſi come per contrario ne' paeſi freddi sù tronchi infermi, e deboli per lo paſſato rigoroſo Verno non poſſono ſuccedere con tanta felicità ogni ſorte d'inneſti. Dall'altra parte ſe à caſo auuenga vn' operatione ſtraordinaria, non ſi può dar per regola generale, perche la natura tal volta ci fà vedere moſtri ne gli arbori, non altrimente, che ne gli animali, e pur vediamo vna Prouincia eſſer più abbondante di moſtri, che l'altra, non altrimenti forſe ſono le regioni de Scrittori di queſte ſingolarità, forſi deſtinate à moſtri d'arbori; Narra Vliſſe Aldrouandi nel Libro de' Moſtri (qual mentre ſcriuo queſto, è ſotto il Torchio) che hà hauuto vn Pero ſaluatico, qual naturalmente era di tre diuerſe ſpetie. E nell'Horto di Giouanni Fantuzzi Dottore, e di nobiliſſima proſapia, Filoſofo, & Agricoltore, altro Creſcentio, e che dopo le publiche, e priuate dotte Lettioni non iſdegna, laſciato il ripoſo l'eruditiſſima penna, abbellire le piante di vago Giardino, nel qual vedeſi dico vn Limone inſerito à occhio col legno, queſto appigliato, hauendo cacciato vn belliſſimo ramo, da vn tanto diligente, quanto ignorante Seruidore, veduto ſpinoſo, come ſaluatico fù tagliato; reſtò il Padrone ſperanzato, che di nuouo nel ſudetto occhio ripullulaſſe, ma queſti non nella gemma propria, ma vn dito più alto nel termine della ſcorza, che ſi laſcia di ſopra, e di ſotto alla gemma, rompendo, cacciò contro il coſtume naturale vn rampollo, qual à poco à poco diuenne vn' arbuſto. Ma gli eſempi di queſti portenti non ſi deuono conſiderare, e però non poſſo conſigliare, per ſeguirli ad vſcire de gli vſati, e conſueti modi, confeſſando, che quanto ſono ſtato fauorito dalla fortuna nell'inſerire ſpetie ſopra ſpetie, ouero frutti da ſeme con ſimili, ò da oſſo con ſimili, così non hò hauuto ſorte d'allignare alcuna merauiglia per mezo dell'inſitione, la quale ſotto due capi deſcriuerò, vna à occhio, l'altra col ſorcolo.

Diuiſione dell'inſitione.

A occhio, e quando.

Non ſi può pratticar l'ineſtare à occhio da gli Antichi detto inoculatione, ſe non quando l'arbore, che ſi vuol inſerire, e quello dal qual ſi vuol leuar l'occhio, vadino in amore, cioè, quando di Primauera, ò altro tempo, per non reſtringermi à ſoli tre tempi di Primauera, nel naſcer della Canicola, e nell'Autunno commendati da Varrone, e Teofraſto per ſolo tre ſtagioni, nelle quali per germogliare ſudino gli Arbori, peroche trouo, che in diuerſi altri tempi la ſcorza ſi ſtacca dal legno, e per non imbrogliar il mio Economo nella conſideratione del naſcere, e congiungimento delle Stelle, come molti vogliono, baſterà, che ſappia, che l'arbore volendo cacciar fiori, ò getti, ò rami, manda trà la ſcorza, & il legno vn certo

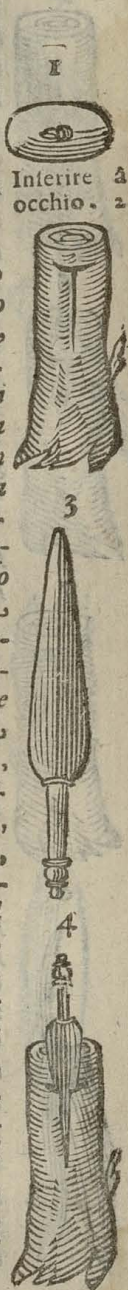
ſucco,

ſucco, ò humido, qual cauſa, che la ſcorza facilmente ſi diſtacchi dal legno, che chiamaſi da alcuni il ſudar dell'arbore, e da altri l'andar in amore. Con tal' occaſione beniſſimo pratticarſi queſto modo d'inſerire à occhio, ſi come per contrario, quando non ſi ſtacchi la ſcorza dal legno è impoſſibile inneſtare à occhio, che coſtumauaſi da gli Antichi farlo in queſta maniera; leuauano d'attorno vn'arbore fruttifero, e domeſtico, per quant'era la ſua groſſezza, tre, ò quattro dita di ſcorza, con vn'occhio, ò vogliam dire vna gemma in mezo, poi dal ſaluatico, qual voleuano inſerire, leuauano altretanto ſcorza, nè più, nè meno della grandezza della ſopradetta leuata dal domeſtico, acciochè la ſcorza domeſtica copriſſe, e ſanaſſe quant'offeſa foſſe fatta nel ſaluatico, e quella addattataci con vn impiaſtro (ſecondo Catone) fatto d'Argilla, ò Creta, Arena, e Sterco di Bue miſticati, copriuano ogni coſa, eccetto l'occhio, e da queſto la chiamauano impiaſtratione; in capo poi à venti giorni leuauano l'impiaſtro. Li Moderni vſano più ſottigliezza, e maggior diligenza nel leuar la gemma, qual vogliono inſerire, baſtandogli hauerla con tanta ſcorza attorno, che appunto rappreſenti vn'occhio, cioè 1. E dapoi fatto con la punta del coltello nel tronco, oue ſi vuol' inſerire, tagliando ſolo la ſcorza, vn ſegno ſimile 2. con vn'oſſo, ò legno, ò ferro fatto à foggia di lancetta da trar ſangue, ò da ſigillar lettere, ma col taglio ottuſo, non tagliente, fatto in queſta maniera 3. alzano la ſcorza, ponendo la lancetta dalla parte di ſopra del ſegno fatto, cioè 4. e ſeguendo ad alzar da ambidue le parti la ſcorza, quanto ſia la lunghezza, e larghezza dell'occhio deſtinato, ò poco più, il quale ſubito ſi pone nel medeſimo modo, che s'è poſto la lancetta ſotto la ſcorza da due parti alzata, con la gemma volta in fuori, procurando, che tutta la ſcorza, che è attorno l'occhio s'addatti bene, e s'accoſti ſenza far piega, ò creſpa ſul legno, e caſo queſto non ſuccedeſſe bene, con la ſteſſa lancetta s'alza tanto hor queſta parte di ſcorza, hor quella, che l'occhio, quale leuato da ramo rotondo facilmente s'aggiuſta, e s'accomoda ſopra lo ſcorzato legno ancor rotondo, e chi voleſſe effettuarlo con maggior ſicurezza, tagli la ſcorza in croce, cioè 5. & alzi la ſcorza da ogni parte à queſto modo 6. queſto fatto ſi lega, acciò tocchi per tutto l'ineſto, auertendo, che reſti coperto il più, che ſi può dalla ſcorza alzata; l'occhio però, che deue germogliare ſia ſcoperto, 7. indi con la cera di ſopra deſcritta, e la legatura, & ogni offeſa ſi cuopre, e chiude bene, laſciando la gemma ſolo ſcoperta, & in queſta guiſa ſi poſſono porre nel medeſimo tronco tre, quattro, ò ſei occhi, ſecondo la ſua lunghezza, con queſt'auertenza però che vno non ſia diritto all'altro, acciochè l'inferiore non leui l'alimento, che dal tronco in alto è mandato al ſuperiore, e queſti occhi poſſono eſſere ciaſcheduno di varie ſorti della ſteſſa ſpetie di frutto, quali creſciuti cauſano, che da vn'iſteſſo arbore s'habbiano varij frutti, ò d'ogni tempo. Ne gli Agrumi, ò Gelſomini, ò ſimili delicati arbuſti ſi può oprare, in luogo di lancetta di ferro, vna d'oſſo di Balena, e fatto l'inſerto nel ſudetto modo con fronde, ò carta coperti, ſi ripara dal Sole, e da venti ſino, che cominciano à germogliare, e quando il germoglio habbia trè foglie, ſe gli taglia dalla parte oppoſta, acciò poſſa creſcere, la legatura, qual ſarà, ò di canape, ò di ſcorza di canepaccio non macerato ò cordella, ò giunco, ò ſalice bianco, ò ſimile altra coſa. Queſto modo d'inſerire pratticaſi

1

Inſerire à occhio. 2

3

4

ticaſi meglio sù' rami minuti, che sù groſſi, sù giouani, e nuoui, che sù ſecchi, & in tutti gli arbori, & in tutti li tempi, quando ſi poſſa alzare, e ſtaccar la ſcorza, e l'occhio. Se queſta gemma, quale con molta diligenza ſi deue leuare, accioche nè eſſa, nè la congiunta ſcorza ſi rompa, ò habbia alcun'offeſa, ſi piglierà da ramo leuato dall'arbore; puoſſi leuare con eſſa più ſcorza del biſogno, poi con forfice ridurla alla ſudetta ocular forma, ouero d'vno ſcudo, e perciò chiamaſi ancor à ſcudetto queſto modo d'inſerire, ma ſe ſi doueſſe leuar da ramo non ſtaccato, come s'vſa ne gli Agrumi, ò altri delicàti arbuſti, ci vuole molto maggior deſtrezza, e diligenza, ſignando prima la ſcorza, e ſtaccandola dall'altra ſcorza con la punta del coltello giuſto, ò poco più della quantità della ſcorza, la quale con la gemma, ò occhio da leuarſi ſi vogli porre in opra; dapoi con la ſudetta lancetta, la quale può ancor eſſer congionta al coltello, come al num. 8. deſtramente à poco, à poco alzar la ſcorza attorno l'occhio, ò la gemma, e quanto più à quella s'auuicina, con tanta maggior deſtrezza ſi deue procurare, che non reſti offeſa, ò rotta. Queſta ſcorza con la gemma così leuata, ſi mantiene in bocca, ſino che ſi ſia alzato la ſcorza del ſaluatico, e preparatoci luogo da ponercela ſotto, e queſto, accioche aſciugandoſi troppo non reſti ſenza humore; alcuni vſano vn ferro rotondo, e voto di queſta figura 9. tagliente dalla parte da baſſo, con la quale calcando ſopra la ſcorza vicino all'occhio, che vogliono leuare, la tagliano, e ſtaccano dall'altra, e poi nel ſudetto modo con la lancetta alzano à poco, à poco, e ne leuano l'occhio ſecondo la forma ouata del ferro.

L'inſerire à cannello puoſſi fraporre trà l'inoculatione, perche non è altro, che ſcorza con vna, ò due gemme, ne ſi può pratticare, che ne' tempi atti all'inoculatione, quando l'arbore è aſſai abbondante di ſugo; Da vn ramo tagliato dall'arbore domeſtico ſe ne leua la cima ſino, che ſi giunga alla groſſezza deſiderata d'vn dito, ouero ſecondo la groſſezza del ramo, che ſi vuol'inſerire, dapoi ſtaccata la ſcorza attorno attorno trè, ò quattro dita più baſſo, ſi procura di leuar il cannello per la parte della cima, ou'è più minuto il ramo, auuertendo, che reſti congiunto, come ſtà, ſenza romper ſcorza, giuſto come ſe foſſe vn cannello da giocar à dadi, ò come vno di quelli, che adoprano le Donne à far il glomero, ò vogliam dir gomitolo, ò come noi con poca differenza diciamo gomiſcello così 10 Queſto verrà fatto, ſe con mano, ò con legno, ò col manico del coltello ſi fregherà, ò calcherà ſopra la ſcorza, peroche l'offeſa operarà, che la detta ſcorza ſi ſtacchi dal legno, e ſi leui facilmente; facciaſi però con auuertenza di non toccar l'occhio, ò la gemma poi con le deta maneggiandolo in volta vedraſſi, che il cannello ſi leuarà facilmente in quella guiſa, che ſi leua vno ſtiuale, ogni volta però, che il ramo ben in amore ſia abbondante di ſugo. Tutto puoſſi far à caſa à ſedere, e con comodità, ma li cannelli in acqua ſi conſeruano freſchi; ma verrà meglio il portar con sè i rami, & iui oue ſi vuol fare l'inſerto, cauar il cannello, poi ſubito oprarlo, perche quel tenerli nell'acqua non mi piace, nè queſti cannelli, nè i ſorcoli, ò gli occhi, atteſo, che l'acqua diſſolue il ſugo, ò l'humido delle gemme, ò della ſcorza, qual'è quello, che s'appiglia con l'altro ſugo del calmone; e ſe hò detto, che ſi tenghino gli occhi in bocca, non l'hò per così pernitioſo, come il tenerli nell'acqua, atteſo,

che

che la saliua hà del viscoso, qualità medesima, che hà il sugo de gli arbori; ne s'incorpora facilmente con detto sugo, come fà l'acqua, anzi lo mantiene in stato, preseruandolo dall'esser'asciutto dall'aria; E se bene sò, che appresso alcuni il tenerli nell'acqua è vso ordinario, & è da molti stato scritto, la proua mi fà conoscer questa diuersa opinione esser vera, e certa. Hora questi cannelli già preparati, nel ramo, che si vuol' inserire cominci ad alzarne nella sommità la scorza partita in quattro parti, senza romperla, ò tagliarla, & il cannello, secondo, che s'alza, & apparta la detta scorza, si fà andar in giù, verso doue s'ingrossa il ramo fino, che giunto, oue ci s'addatti giusto, si procura, ch'egli stesso si faccia vn poco di via sotto le scorze nõ ancor alzate, perche se queste fossero alzate, & il cannello per la grossezza del legno non potesse calar à basso fino, oue quelle non sono alte, difficilmente si terria l'inserto; ma in tal caso bisogna cercar di cannello più grosso in maniera, che giunga giusto al segno, oue si sono alzate le scorze, ouero alzar le scorze à poco, à poco fino, che si veda, che il cannello cominci à non poter'andar più basso, per la grossezza del legno, allhora ligate con le stesse scorze di sotto, e di sopra il cannello, lasciati scoperti gli occhi, si taglia il resto del ramo quattro dita sopra il cannello. Questo modo d'inserire pratticasi assai ne' Mori, e Castagni, si come ne' Fichi, & Oliui; mà in questi vltimi, le scorze non essendo atte a legare i cannelli con quelle coperti, si ligano con canepa, ò gionco, ò salce.

9

10

Altro modo d'inserire ci crediamo d'hauer in questa età ritrouato, ma dubito più tosto, che sia stato vn valersi di parte da gli Antichi inuentato, che inuentione nuoua, però che leuar l'occhio col legno dentro per innestare non è altro, che quella parte di sorcolo, quale quando s'innesta à corona, si ficca trà la scorza, & il legno vsata da gli Antichi Agricoltori, come si dirà. Hora questo chiamiamo inserire à occhio col legno dentro, e fassi volendo leuar l'occhio, ò la gemma non con tanta diligenza, si segna, & alza la scorza, come s'è detto di sopra, ma due deta più basso dell'occhio col coltello, ò falcello tagliente si comincia à tagliare, e la scorza, & il legno; auertendo, che non resti il legno più grosso, che non sia la scorza, poi seguitando à tagliar con la stessa proportione, si và à fornire due deta più oltre dall'altra parte dell'occhio, e se ne leua vna ceparella non più in figura oculare, ma simile à questa, e se non riuscisse à questo modo, col coltello, ò punta del falcello vi ci s'aggiusta, si come è necessario auuertire, che la parte, che deue toccare il legno sia talmente piana, che lo tocchi per tutto, e se ne fà proua col poner la ceparella sul piano del falcello, ò del coltello, & auuedutosi, che in qualche parte non tocchi, se ne leui dall' altra parte quello, che causa per esserci troppo legno, non sia piana, così s'aggiusti; nel ponerlo si tiene il sopradetto stile dell' occhio senza legno, anzi con minor fatica si fà, perche quest'occhio assai più regente, e forte, per esserci il legno dell'altro sopra descritto senza legno, basta, che habbia vn poco di via nel principio dell'entrare frà la scorza alzata, & il legno, che da se stesso cõ poco aiuto d'vn dito, ò del manico della lanciuola si fà la via alzãdosi la scorza, mentre si spinge a basso con vtile grandissimo d'appigliarsi sicurissimamente, perche subito quel sugo, ch'è trà la scorza, e il legno resta vnito con quest'occhio, senza che dall'aria, ò venti ne sia cõsumato pur vna minima parte, vn'altro vantaggio ne

A occhio col legno.

viene

viene da questo modo d'inserire, che maggior forzà, e vigore senza dubbio hàurà quest'occhio col legno in cacciar getti, che quello con la scorza solo. Ligasi, come sopra, e pullulato tagliasi la legatura nello stesso sopradetto modo de gli occhi semplici. Pratticasi felicemente ne' Cedri, e Limoni, per hauer questi per lo più lo spino congiunto alla gemma, questa sorte d'occhi con la commodità di questo spino, si conduce trà la scorza, & il legno, oue si voglia, pratticasi ancora in quegli Arbori, che d'Estate s'inseriscono nuouo sopra nuouo; vsasi ancora nell'insitione delle Rose, & in tutti i rami nuoui di quelli arbori, quali con molta scorza ne sono capaci. E perche tal volta rincresce tagliar gli agrumi di bella vista, ancorche saluatici, per dubbio, non s'appigliando di perder la bellezza, puossi qual si voglia de' sopradetti occhi, inserir per il tronco, e per li rami senza tagliar' i verdeggianti, ma si bene conuien tagliar la scorza solo sopra gl'innesti, ouero leuar tāta scorza attorno attorno, quanto sia vna costa di coltello, come se se ne volesse leuar vn'anello, accioche l'alimento, non potendo passare per il mancamento della scorza a' rami, resti tutto per gl'inserti, ma auuedutosi, che gli occhi comincino à germogliare, è necessario leuarne i rami giusto, oue s'è leuato la scorza sudetta, e spogliati della saluatica bellezza, aspettarne, vna maggiore, e più vtile. Non è dissimile al sudetto il modo d'inserire la vite posto da Crescentio, & altri Autori, non però pratticato ne' nostri tempi. Ordina, che si leui trè, ò quattro deta di legno sino alla midolla, ouero alla metà del ramo d'vna vite saluatica, poi vna ceparella cō l'occhio in mezo leuata da vn ramo della vite domestica della stessa lōghezza e grossezza, si ponga in luogo della leuata, si leghi, e con impiastro si cuopra ogni offesa, acciò che l'acqua, ò l'aria non c'entri; meglio sarebbe il seruirsi della cera sopranominata.

L'inserir col sorcolo è assai più commune, e facile, e massime quando senza spaccare il Tronco si pone il sorcolo trà la scorza, & il legno, e chiamasi à corona; con qualche ragione, poiche ponendosi attorno la piazzetta del tronco trè, ò quattro sorcoli secondo la sua grossezza, pare proprio, che ci rappresenti vna corona. Questo modo fù prima pratticato da gli Antichi, quando dubitauano per troppo offesa di spaccare il tronco, e da alcuni fù chiamato infogliatione. Pigliasi perciò il sorcolo (ò la palmuzza, ò la puca, ò la marza, come da diuersi è chiamata, e da noi sedetto, ò spoletto) di ramo giouane d'vn'anno, con modi spessi, con scorza liscia, e vigorosæ dalla parte Orientale dell'arbore, oue pare per ordinario, che siano i rami più prosperosi, da arbore, che già habbia incominciato ad ingrossare le gemme, e che non habbia fruttato l'antecedente; perche col far frutti i rami s'indeboliscono, e sono meno vigorosi, di questi se ne piglia vn pezzetto non più longo di sei deta, nel quale siano almeno trè, ò quattro occhi, poi dalla parte inferiore per quanto sia la terza parte di quello, se ne leua da vna banda solo la scorza, & il legno sino à mezo, & in maniera tale, che egualmente declinando, resti quasi come vna penna temperata, e per tutto egualmente tocchi, facendone la proua sul piano del coltello, come s'è detto di sopra, procurando, che dalla parte opposta, oue non s'è leuato ne scorza, ne legno sia nel mezo vna gemma in questa maniera; e se bene la scorza esteriore, che si deue inserire da alcuno, è rasa, e liberata da quella pellicola; acciò ancor lei s'appigli con la scorza, la quale la deue coprire

prire, à me non piace, perche per la molt'offesa, qual dall'altra parte già hà hauuta, necessariamente resterà indebolito, e perche da questa parte sempre ne resta scoperto vn poco di scorza, qual così raso può patire. Questo fatto in Vna parte del tronco appianato, oue la corteccia sia più polita, & oue non sia nodo, e doue sia più legno trà la scorza, e la midolla, perche questo è segno, che vi sia concorso maggior humore, qual seguendo quella stessa via, porgerà ancor maggior alimento al sorcolo, si spacca la scorza solo, e fatto vn poco di via, alzando con la lanciuola la scorza, al sorcolo, quale in questo tempo si tiene in bocca, iui trà quella scorza spaccata, & il legno si ficca in questo modo; vi si possono ponere, come hò detto di molti sorcoli secondo la grossezza del tronco, vi si legano, e cuoprono di cera non solo oue sono legati, ma ancora sù la pizzetta del tronco, acciò non c'entri acqua, vento, sole, ne aria; si cuoprono ancor le sommità de' sorcoli per le stesse cause con cera, in diffetto della quale si può seruire ancora del sopradetto impiastro antico, ò di stracci. Questo modo d'innestare non si può esercitare senon quando la scorza si diparte dal legno, mediante l'esser l'arbore in amore, non si può pratticare se non con quelli arbori, quali habbiano la scorza forte, e reggente, come sono il moro, l'oliuo, il castagno, il fico, l'auellane, le noci, i persichi, e mandorli, ogni agrume, gelsomini, & il melo, e pero. Questo inserto germogliato, che siasi deue sciogliere, e con ramo forte prouedere, che da vento non sia rotto. Gli Antichi, che premeuano in non offender quel tronco dal quale aspettauano l'alimento, & il Vigore per tramandarsi al sorcolo, non tagliauano la scorza, come s'è detto di sopra, ma ligato il tronco nella sommità tagliata, poneuano prima vna ceparella di legno, ò forse ancora Vna lanciuola d'osso di leone trà la scorza, & il legno, e quella leuata nel foro, che ci restaua, poneuano il sorcolo nel sopradetto modo accomodato, & à questo modo senza spaccar ne meno la scorza, lasciauano l'innesto, qual non haueua bisogno d'esser ligato, ma solo gli era necessario il coprirlo d'empiastro, ò di cera, vero è, che deue esser molta briga l'assottigliare il sorcolo giusto, ne più, ne meno, che sia il buco, ò fesso fatto dal conio, ò lancetta, come s'è detto, e questa sarà la causa, che questo modo si sia tralasciato.

Inserire nel tronco fesso.

L'innestare nel tronco fesso pratticasi più, che ogn'altra maniera, e se bene con Varie circonstanze, come si dirà, e però sempre poco differente modo. Il sorcolo da noi detto sedetto, capato nel sudetto modo, si taglia da basso per la terza parte della sua longhezza da tutte dua le bande fino alla midolla, la qual non vogliono, che si tocchi, e con maniera tale si fà questo tagliamento, che dalla parte vicina, oue resta sano il resto del sorcolo, poco legno si leui, ma andando Verso la parte bassa se ne leui assai, e s'accomodi, che declinando si riduca in punta sottile; e perche questa forma, che se gli dà, è come Vna bietta da spaccar i legni, quindi viene, che questo modo d'inserire chiamasi da noi à bietta, e s'accomoda in questa maniera. Li sorcoli così aggiustati si tengono in bocca, fino, che tagliato à trauerso, ò con sega, ò falcello l'arbusto, che si Vuol'inserire, e con ferro tagliente appianato, e polito, con lo stesso falcello, ò con Vn scarpello nella forma, che à basso si descriuerà, mediante Vna percossa si spacca giusto per mezo, ma con la meno spaccatura, che sia possibile; deuesi auuertire, che questo fesso non cada dritto à qualche nodo,

A bietta.

ò par-

ò parte di ſcorza rotta, ò ſecca, ò rugoſa, ò tarmata, ma ſia nella più polita parte del tronco. Subito dapoi con vna ceparella pur à foggia di bietta fatta di legno ſecco, e forte, come ſi vede, ouero col ſcarpello, qual à baſſo ſi deſcriuerà, ſi fà aprir la ſpaccatura, e non eſſendo capace di riceuer li ſorcoli; ſi calca lo ſcarpello, ò bietta, & à poco, à poco ſi fà allargar tanto, che giuſto il ſorcolo vi s'addatti, qual deue eſſer poſto in maniera, che dalla parte baſſa ſia più toſto vn poco dentro nel feſſo, che auanzi fuora niente, poi dalla parte ſuperiore eſca giuſto in maniera, che la ſcorza tagliata del ſorcolo ſia con la ſcorza ſpaccata del tronco. E ſe diceſſi, che non è neceſſario, che le ſcorze del ſorcolo, e del tronco ſi tocchino, ſaria vn dire in queſto genere vn'hereſia, e pur la difenderei col moſtrare, che la ſcorza s'appiglia ſul legno nell'inſerir à occhio, & à cannello. E col pratticarſi ne' tronchi minuti, e di poca più groſſezza del ſorcolo ſpaccati, che ſiano il ficcar il ſorcolo à bietta, accomodato giuſto nel mezo, ſenza, che ſi congiongano le ſcorze inſieme, con certa ſperanza d'appigliarſi, come vediamo ſuccedere felicemente ne' Gelſomini. Aggiungo però in difeſa dell'vna, e l'altra opinione, che leuato vn poco di ſcorza da qual ſi voglia arbore, naturalmente ſubito comincia à far nuoua ſcorza per coprire, ſe bene da noi non è veduto, che in progreſſo di tempo, tuttauia è certa coſa, che il creſcere non ſi vede, e di punto in punto gli arbori continuamente vegietano, così auuiene ne gl'inſerti tanto ſpaccati, come ſcorzati; comincia il tronco à far nuoua ſcorza ſubito, quella s'appiglia con l'appreſtatali del ſorcolo, ò dell'occhio, e così ſcorza per tutto s'appiglia con ſcorza, e legno con legno. Addattati nel ſudetto modo li ſorcoli, ſe ne leua la bietta di legno, ò cepparella, ò lo ſcarpello, che tiene aperto il feſſo. Ma perche la ſemplice bietta di legno, ò d'oſſo con difficoltà ſi leua, per cauſa del tronco, che ſtringe, e ſi corre pericolo di ſmouere li ſorcoli già aggiuſtati, il che ſi deue con grand'auuertenza ſchiuare: però è meglio adoprare lo ſcarpello di ferro, con taglio rintuzzato, e manico longo queſto per comodità maggiore è fatto largo nel mezo, quaſi coltello tagliente per ſpaccare, nella ſommità del quale ne naſce il ſudetto ſcarpello piccolo, per tener'il feſſo largo in queſta maniera. Pratticaſi vn'altra forma di ſcarpello duplicato aſſai comoda, & atta allargar il feſſo fatto in queſta maniera; vno de' quali ſcarpelli, il più minuto potrà ſeruire per tronchi piccoli, l'altro per groſſi. Queſto inneſto già fatto copreſi con ſcorza, ò con lingua buina, e con vinco ſpaccato, fatto quaſi cordella, ſi lega, indi faſciato di cenci, ò ſtoppia, ò ſtuoia, ò ſcorza di ſalce, ò caſtagno, e coperto di poluere aſciutta, ſi tiene chiuſo, e difeſo da acqua, e venti, ed è però vſanza antica. Ma gli Agricoltori di queſto tempo fatto nel ſudetto modo l'inneſto, ſenza ligarlo, faſciato con vno ſtraccio, acciò ſia difeſo dal Sole, venti, & acqua, lo laſciano germogliare; Pietro Creſcentio dice, che mille volte hà chiuſo le fiſſure de gl'inſerti con creta ben calcata, e ſempre con buon'eſito; il meglio modo, che ſia, ſecondo me, fatto l'inneſto, come ſopra, ſi coprino tutte l'offeſe, e fiſſure con la cera, nel ſecondo Libro inſegnata, procurando, che non ſfiati da alcuna parte, perche ſe l'humore, che caccia dalla radica il tronco, haueſſe reſpiro, non mandarebbe l'alimento deſiderato al ſorcolo. Intendo, che in Francia vſano coprir l'inneſto in luogo di cera, ò altra cura, con pece liquefatta, & da perſone de-

gnà di fede mi viene affirmato, che succede senza detrimento di quel calore della più liquefatta del quale ne dubitavo molto. Si giudica superfluo il legare gl'inserti, mentre lo stesso tronco stringa i sorcoli in maniera, che col scuoterli con mano si veda, che stretti dal tronco non si scossino; da questo modo d'inserire ne viene lo sparagno di tempo, peroche in quel mezo, che se ne liga, e fascia vno, se ne fanno due altri, & in quella stagione à gli Agricoltori il tempo è breue, e bisogneria hauer più mani per oprare in quei pochi giorni, atti all' insitione, quello che dapoi non gli è concesso d'esseguire, quando gli arbori hanno germogliato. In oltre questo modo d'inserire è più facile d'appigliarsi, perche scoperti i sorcoli per l'aria, godono delle rugiade, Sole, fresco, & acqua, quale se bene è nociua à gl'inserti, questo s'intende al fesso, qual mentre sia ben chiuso di cera, non sente offesa d'acqua, quale a'sorcoli è di giouamento, e rinfrescamento.

Il terzo vantaggio, qual dal non ligar gl'innesti prouiene è, che nel far la bietta al sorcolo si procura, che resti vn'occhio, ò vogliam dire vna gemma illesa in quella parte di scorza del sorcolo, qual deue restar per di fuori per congiongersi con la scorza del tronco, e questo sì fatto occhio quasi sempre s'appiglia, per esser più vicino all'alimento, se bene si seccasse il resto del sorcolo. Il creder, che si possa dire tutte le circonstanze, delle quali qual si voglia Agricoltore si serue, ò secondo i casi si conuiene seruire nell'atto dell inserire, è vanità, e se questa mirabil operatione s'esercitarà, ciascheduno ritrouerà, ò più facilità ò meno perdi tempo, ò maggior diligenza, ò altre adherenze, le quali tutte saranno à proposito, pur che l'esito corrisponda in bene. Resta, che io mostri altra maniera d'innestare, non così frequente. Nel tronco d'arbusto vicino alle radici, & in terreno ben lauorato, si pone vn ramo dal domestico, di longhezza d'vn braccio in circa, ò sia di vno, ò di due anni, nella cui sommità: sotto à quattro dita si rada la scorza da due lati opposti, tanto, quanto possa conficcarsi nel fesso fatto nel tronco, e piantato in terra bene coltiuata tutto il rimanente del ramo, la parte scorzata s'addatti nel fesso sudetto, e quando il tronco sia sottile di modo, che non stringa il sorcolo, si leghi, mà se da sè può stringere, non ci faccia altro, perche senza legatura potrà allignare. Questa maniera è ben sì di maggior fatica, mà ne apporta maggior sicurezza d'appigliarsi, perche il sorcolo riceue doppio l'alimento, e dal tronco, e dalla terra, nella quale il più delle volte abbarbicando il ramo, questo tagliato il secondo anno presso il tronco innestato, ne porge doppio l'innesto hauendo ancor gettato negli occhi sotto la parte ristretta nel tronco, e questo si può traportare, acciò l'vno non leua all' altro l'humore, e per maggior intelligenza si consideri questa figura. Ritrouasi tal volta vicino à vn frutto domestico vn saluatico per la stessa spetie, ouero atto à riceuer l'innesto del vicino; tagliasi questo conforme il solito, e si spacca poi piegato vn ramo del prossimo frutto buono, si taglia vicino alla sommità di quello da ogni parte la scorza, con vn poco di legno per tanta quantità, che basti ad entrar nel fesso fatto, & iui, mediante i sudetti stromenti, addattato, e ligato, si copre di cera, ò fascia, conforme il gusto, e ciascuno col presente esempio lo può accomodare, & à questo modo il sorcolo, riceuendo

alì-

alimento dal padre, sarà sempre verde, & appigliato si recide; mà caso, che non ci fosse questa comodità di vicinanza, l'inserir di fesso è commune à tutti gli arbori, se bene nel Moro, Castagno, e Fico non si prattica, per la facilità d'hauerne gli occhi, ò il cannello, & per esser legno, che pate assai quella spaccatura, tuttauia si può fare; alcuni l'vsano, e s'appiglia, succedendo benissimo, quando i sorcoli, e gli arbori comincino ad ingrossar le gemme, che può auuenire da mezo Febraio, e sino che gli arbori comincino à germogliare più presto, e più tardi, secondo che la Primauera giunge per tempo. Alcuni vogliono, che si possa inserir nel mezo del Verno, io no'l lodo in questo clima freddo, ancorche io l'habbia pratticato con felicità, perche quando il caldo apre, prouoca, e sueglia le piante, tanto il freddo serra, strigne, & addormenta quelle, e successiuamente le rende innette all'incalmatione, che poi con l'arriuo di Primauera, con suoi caldi temperati, possa eccitar l'humore vegetante, & nel tronco, e ne' sorcoli, credo possa auuenire, quando i sorcoli, ò il tronco fesso non habbino patito dal gelo, come succede il più delle volte; altri inserisce l'Agosto sotto terra, e coperto l'innesto con stilicidio l'aiuta. Altri, e da me prouato con felicità, sotterrono i sorcoli quando cominciano à mouersi poi al fine d'Aprile; ouero di Maggio inserisce con sua commodità. L'inserir di fesso è tanto proprio alle Viti, che se bene si fà con l'occhio detto di sopra, ò col foro, come si dirà, in ogni modo è sempre meglio col spaccarla; anzi che oltre l'inserirle in capo al tronco fesso detto di sopra, nel gambo più basso nella Vite spaccata in più luoghi vi s'aggiustano, & inseriscono sorcoli con felice esito; mà in qual si voglia modo gl'innesti di Vite (perche da se stessa ordinariamente non strigne) è necessario ligarli, come nella presente figura si vede.

L'inserir di foro è tralasciato, con tutto che sia vna bella, e sicura operatione, qual con mirabil forza inalza li getti, per hauer assai vnito l'alimento. Tralascio il raccordar d'inserir' vna Vite in vna pertica di salce, mediante vn foro fatto con vn triuello, perche non hò tanto ingegno da saper far passar le nodi d'vn capo d'vna vite per vn buco, nel quale il capo della vite debba stringere, e massime scorzato, essendo detti nodi due volte più grossi del capo, qual modo, se bene da Crescentio è posto, non dice vero d'hauerlo prouato, come d'altri modi ne notifica, mà lo dice, perche seguita Palladio qual lo scriue ancor'egli: S'inserisce egregiamente di foro con la triuella gallica, questo è vn triuello, fatto come vna triuella da piantar Fioppe, piccolo, e minuto, però quanto è vn sorcolo, in questa maniera; Forasi prima con vn triuello ordinario più piccolo del gallico, il tronco, che si vuol'inserire, procurando, che il foro vadi assai alla china, sino che verisimilmēte si creda esser giunto alla midolla, poi con la triuella gallica, mentre s'allarga questo foro, si pulisce da quella lanugine lignosa, che ci lascia il triuello ordinario, e leua insieme con quella parte di legno, qual forsi detto triuello hauesse riscaldata, sarà bene hauer di queste tri-

Inserir di foro.

triuelle galliche trè, ò quattro, quali nella grossezza si seguitino, per poter far poco più grande il foro, secondo la qualità de' sorcoli, da' quali si leua non solo la scorza tanto, quanto è la longhezza del foro, mà vn poco di legno, mentre s'assottigliano in punta, con la medesima declinatione della triuella, acciò empiano il foro per tutto, nel quale si pongono; procurando, che il non scorzato del sorcolo chiuda la bocca del foro, & iui con cera, ò creta si chiude, acciò non sfiati, ò nõ c'entri acqua, ne vento. Molti di questi fori si possono fare in vn medesimo tronco, e ponerci varij sorcoli della stessa spetie, si come nella vite di varie sorti; Anzi per hauerne vn grappolo d'vua mezo nero, e mezo bianco, si spaccano due sorcoli della sudetta qualità, e grossezza eguali giusto per mezo, e ne gli occhi, poi s'vniscono li bianchi con li neri, si ligano, s'assottigliano in punta, e nel foro si pongono, oue si chiudono con cera, e se questo sarà fatto con diligenza, s'appiglierà benissimo, e possi ancor pratticar ne' Fichi nel sopradetto modo, per hauerne Fichi mezo bianchi, e mezo neri, quali però non hò mai veduto, mà della vite l'hò prouato. Restano altri particolari da dire circa l'innestare, parte de' quali si sono tralasciati, acciò non oscurassero con la lunghezza il modo d'insegnare l'insitione, parte ancora non sono souuenuti allhora, & il ponerli à suo luogo è di gran fatica à me, qual peno più in riuedere, che in scriuere, si che hò vnito alcune osseruationi vniuersali per bene inserire.

L'occhio quando di Primauera s'inserisce si può ancor leuar di ramo di due, ò trè anni, pur che sia polito, e di scorza liscia, anzi è merauiglia, che ne gli Agrumi tal volta si leua vn'occhio, il qual sù quel ramo non germoglieria, e posto in altro albergo fiorisce; tanto ancora à gli Arbori piace il mutar stanza. Non è necessario, che questa gemma habbia forma oculare, perche si può ancor far quadra, mà è più comoda ouata. Alcuni quand'alzano la scorza per ponerci l'occhio senza legno, quella tagliata di sopra, e di sotto, alzano da due parti, facendo quasi vna fenestrella, e così più commodamente s'adattano la gemma, mà non considerano, che quell'alimento, che dalle radiche ascende in alto, quando giunge à quella scorza staccata, e tagliata, non può scorrere all'occhio, qual si priua dell'alimento almeno per retta linea, e però torna più conto alzar più quantità di scorza per di sopra, di quello, che sia grande l'occhio, per potercelo aggiustar bene, che tagliarla di sotto, la qual scorza, in ogni modo di vantaggio alzata, torna ad attaccarsi al legno subito. Altri bagnato l'occhio con miele pretendono, che quella viscosità faciliti l'appigliarsi l'innesto, mà non considerano, che il miele hà del corrosiuo, & è assai calido, tutto in pregiudicio della debole corteccia, che è intorno l'occhio. Sarebbe poi meglio vn poco d'acqua, oue sia stato vn poco poco di gomma di dragante dentro, e questo possi vsar nell'inserire à cannello. Questa operatione non si deue fare mai, quando pioue, ne è necessario, che l'occhio si punga giusto dou'era l'occhio del saluatico, non dico, che si facesse male, mà non si fà errore, à far'altrimente; auuertasi, che la gemma nel leuarla dal ramo non resti offesa, che si conosce, quando si veda bucata, ouero crepata, allhora non occorre inserir simil'occhio perche non s'appiglia. Vn'anno dapoi gl'inserti fatti à occhio bisogna tagliar via le due dita di tronco, che si saranno lasciate sopra l'occhio, e per obliquo in maniera, che il ra-

Circa le gemme.

mo,

mo, qual'hauria già prodotto l'occhio, possa coprir l'offesa, e farsi un vago arbusto. Vero è, che da questi sorte d'insito, sì come si fà con minor numero d'instromenti, che da gli altri, così hà bisogno sempre d'esser munito di riparo, acciò da venti non sia rotto.

Se bene s'è detto, che il sorcolo voglia esser nuouo d'vn'anno, piace però à molti, che quella parte del sorcolo in cui si deue far la bietta per inserir nel fesso sia di due anni, massime innestandosi in arbori vecchi, anzi Virgilio ordina, che del ramo non si serua della sommità per sorcolo, qual biforcato non posso lodare, mentre per esperienza vedo, che quei tronchetti col cominciar presto à seccarsi conducono allo stesso il sorcolo, & ogni ragion vuole, che l'humore più facilmente ascenda diritto, che egli si diparta. E perche come hò detto, si deuono tener questi sorcoli già preparati in bocca, mentre si sega, ò taglia, s'appiana, e si spacca il legno, non bisogna però, che l'huomo sia riscaldato oltre l'ordinario, ò per fatica, ò per bere, ò per congiungimento carnale, sì come li nuoce assai l'hauer le mani sporche, ò che habbiano stropicciato cosa agra, come à me vna volta auuenne, che quanti innesti feci dopo hauer maneggiato pepe americano, tutti andarono à male. Il sorcolo tal volta si pone alla rouerscia per hauer arbori nani, ò per altro rispetto, come s'è detto. Questi sorcoli è bene stiano alcuni giorni tagliati auanti s'adoprino, acciò famelici più volontieri riceuino quell'humore, che dal tronco gli è porto, altra ragione adduce Costantino Imperatore, acciò dall'Hospite siano più volontieri riceuuti. Credo, che la maggior ragione possa esser, che il sorcolo di poco leuato, e vigoroso non possa far di meno di non impassire, e restringersi qualche poco posto nel fesso del tronco; per contrario il sorcolo impassito, posto nell'humido fesso, del tronco, subito comincia à riceuer'alimento, ingrossi, e stringa nello stesso fesso, e s'appigli meglio, ò vogliam dire, che li sorcoli per qualche giorno leuati dal suo tronco, e posti sotterra, ò in acqua in luogo humido temperato; s'auuezzino à poco à poco à prendere peregrino alimento, e così più prontamente riceuano l'humor del tronco inserito. Li sorcoli venuti di lontano, & impassiti assai per contrario col far star'in acqua intepidita dal Sole si rauuiuano, e l'eccita in loro la virtù smarrita. Non è bene inserir il sorcolo innamorato sopra il tronco non mosso, perche per la poca virtù, c'hà congionta non può far'innamorar'il tronco, qual'innamore per contrario fà mouere, e germogliare il sorcolo ancor freddo, quindi è che li sorcoli di natura solleciti si fanno aspettar la commodità del trõco, col farli star'in vna rapa con la parte staccata, mà meglio col sepellirli tutti sotto terra, & vicino à acqua corrente se sia possibile, quali poi scoperti, & inseriti in stagion temperata, fino di Maggio come hò detto, e sù tronco innamorato subito appigliati germogliano. Questo stile s'vsa con le viti facendo star'i rami de' quali si voglia seruire per inserir sotto terra sino à Maggio, poi quando la vite hà fornito di piangere, s'innesta con sicuro esito. Alcuni segnano il sito meridionale del sorcolo sopra l'arbore per situarlo nello stesso modo sù'l tronco. Sopra arbori grandi si serua di sorcoli grossi, si come ne'piccioli s'vsino minuti, deuesi in fine auuertire, che ponendo due sorcoli in vn fesso siano d'vn'istessa grossezza, perche vno stringerebbe nella spaccatura, e l'altro starebbe vano, e se non fossero tali nel far la bietta s'aggiustino. Quando s'inferisce

ce à corona, cioè trà la scorza, & il legno s'auuertà, che nel ligar l'innesto per la grossezza del sorcolo, la ligatura non può oprare, che la scorza alzata s'accosti al sorcolo, come dourebbe, à questo si prouede col poner da tutte due le parti del sorcolo sopra la scorza due stecchi grossi, come aghi, ò chiodetti. Nell'inserir de gli agrumi s'adoprano de'lor spini.

Del tronco.

Dell'arbore, che si vuol'inserire si leuano non solo i rami, mà ogni rampollo, ò germoglio, che nel tronco hauesse, e sino li congiunti alle radiche, acciò che il tronco sudetto, come madre non potendo più nutrire i rami figli legitimi, sia sforzato alimentare gli addottiui sorcoli, e questo leuar di rami, ò getti si deue fare non solo nell'atto dell'inserire, mà appigliato l'innesto, si deue continuamente leuare ogni germoglio, che nel tronco, ò dalle radiche cacciasse. Nelle piante adulte, e grandi si taglia alto, perche il tronco pulito, & atto, è alto, anzi tal volta s'inserisce sù' rami, nõ essendo il tronco per hauer la scorza rugosa, e vecchia à proposito per riceuer innesto, e se li rami fossero ancor lor grossi si tagliano, e sù giouani di due anni s'incalma poi, perche i rami vecchi effettiuamente per la durezza, & aridità non sono atti all'insitione. Nel tronco grosso non solo si pongono due sorcoli, mà spaccato in trè, ò quattro parti vi si pongono altrettanti sorcoli, mà meglio quando la grossezza del tronco comportasse più di due sorcoli, senza offender con tante spaccature il legno, si potrà inserire cõ due altri sorcoli trà la scorza, & il legno, oltre li posti nel fesso. Per contrario la pianta minuta, e giouine si taglia vicino à terra, anzi sotto terra, e massime volendo far proue, e cercar nuoue inuentioni di mutar spetie, e variar frutti, perche quanto minore è il tronco, tanto minor fatica si ritrouerà in disponerlo ad altra natura, se però si possa fare. Ne' tronchi assai minuti s'inserisce vn sorcolo, ò col fenderlo solo la metà, col poner' il sorcolo trà la scorza, & il legno, ouero col fare vn buco con la triuella gallica nel mezo della midolla, & iui porre il sorcolo. Alcuni il giorno auanti, che vogliono far l'innesto, fasciano l'arbusto di sarmenti di vite, ò paglia, e simili cose leggiere, quali fanno giungere di sopra vn palmo vicino oue pensano d inserire, poi postoci fuoco, e quello spento, tagliano la pianta sino ou'è giunto il fuoco, poi il giorno seguente fanno l'innesto vn palmo più basso; pretendendo, che l'humore fuggito dal fuoco si sia ritirato nel tronco, oue non è stato fuoco; in quella guisa, che vediamo auuenire nelle legne, che s'abbruggiano. Quest humore poi cacciato in alto dal tronco vogliono, che serua per straordinario, e grande alimento del sorcolo, qual perciò ne venga assai più bello. Altri dubitano tanto d'ogni poco calore, che non vogliono nel tagliar il tronco adoprar la sega, qual risca da con quel frequente moto. Celio Rod. dice cosa, qual non sò come s'accommodi fà le sue antichità; vuole, che si come vn'huomo grosso, & abbondante d'humore sia inhabile alla generatione, così vn'arbore abbondante d'humido non sia capace d'innesto; mà gli Agricoltori di questo tempo in tali arbori con vn foro da basso deuiano l'humidità; come si fà nelle viti volendosi far l'insitione quando piangono. Questo tronco sopra il qual si deue inserire, vuol esser piantato almeno vn'anno prima, ben'appigliato, e vigoroso, e se bene alcuni inseriscono nell'atto del trapiantar gli albori, succede il più delle volte con poco profitto, ancorche s'appiglino, perche la pianta non può na-

turalmente attendere alle radiche, & all'innesto. Alcuni usano chiuder'il fesso con termentina, & in vero dall'acqua le difendono, mà il Sole la consuma, misticata con cera fà esquisito effetto, ne deue aggrauar la spesa, poiche non marcendosi, come s'è detto, serue più anni.

Certi nel fesso pongono zucchero, aromati, muschio, & altri odorati, con pensiero d'alterar il gusto de' frutti, e l'odore, mà in darno. Gl'inserti fatti al modo antico, fasciati con stoppia, e coperti di terra, si deuono aprire i primi giorni di Maggio, e l'Autunno liberare da quei imbrogli, e legami; mà quelli di vite si liberino, e sfascino un mese dopo, che si sarà conosciuto, che siano appigliati, perche cacciano radiche, le quali restando scoperte dalla terra, seccandosi, causano patimento al sorcolo, e perciò se per esser stato tardi à liberarli dalla terra, hauessero cacciato simili radiche, è bene, corcate in terra, quasi propaginandole, coprirle, ancorche fosse d'Estate, perche inacquandole poi trà l'alimento, che dal tronco ne viene, e quello, che da queste radichette li sarà porto, faranno getti bellissimi. Auuertasi ancora, che le viti inserite alto per causa della lor grossezza, ò altro accidente, si deuono il second'anno propaginare, altrimente il più delle volte vanno à male. In euento, che li due sorcoli nello stesso fesso in qual si voglia tronco posti s'appigliassero, e crescessero egualmente in maniera, che rincrescesse il leuarne uno, come necessariamente si deue fare, uno di questi si può corcato propaginare nel modo detto de' Mori, con utile d'hauerne di molti frutti inseriti, e fruttificanti, e se bene qualche sorte di frutti si dice, che non facciano radica, tuttauia offesi qualche poco nella scorza, propaginati, e coperti di locco ben smaltito, con l'aiuto dell'inaffiamento, ò stillicidio, pochi sono i frutti, che non facciano radica. Se bene più volte s'è raccordato il munir questi inserti con palo, acciò dal vento non siano rotti, di nuouo il ritorno in memoria, con l'aggiongerci, che ogn'anno si deuono leuare, e mutare le ligature, non solo dell'innesto, mà del tronco, e del palo. Quando gl'innesti si vogliono trasportare, facciasi in capo à due anni, e quando habbiano coperto col tronco, & il fesso, e si ponghi l'innesto non sotto terra, ne molto sopra terra, la qual deue esser confacente al tronco, non al sorcolo. I semi piccoli de' frutti, non gli ossi, si possono seminare, e bene non propriamente da molti è chiamato inserire sotto la scorza de' tronchi, come hò già detto, e germoglieranno facilmente, se si faranno star nel goscio d'un piccione viuo, una, ò due hore, qual morto, e leuatone i semi si pongono trà qualche crepatura del tronco, ò se gli alza à bello studio la scorza, misticati con letame d'arbore ben smaltito. Caso non si potesse inserir frutto piccolo sopra arbore, che produca frutti grossi si procura d'inserir sotto terra, acciò l'humore sia maggiore, così s'usa con le pere francesi di natura più grosse d'ogni altra spetie. Hò detto, che li tronchi dello Spino bianco, e del Cotogno riceuono più varie spetie d'insiti, che qual si voglia arbore, aggiungo di più, che il tronco dello Spino somministra longi durabilità all'insito, e quello del Cotogno grossezza, odore, e colore, con breue vita. In difetto di cera, ò di creta da coprir'il tronco spaccato, si pigli fango misticato con peli, ouero con mosco d'arbori. Nel tronco, quanto è più giouane, tanto meglio s'appiglia l'insito, e però quell'anno, che è capace di due sorcoli, si

Inserir con semi.

Qualità dello Spino, e Cotogno.

li, si deue incalmare. Lo stato della Luna si deue considerare nell' incalmare, mà circa questo sono varie le opinioni; vogliono alcuni, che sia Luna silente cioè circa trè giorni auanti il Nouilunio, e trè dopo, io non vorrei dire, che tutto fosse vanità, perche si conuiene stare con gli albori. Mà certa cosa è, che l'inserire à Luna nuoua opera, che crescendo li rami tardano à far frutto, & in questo stato sono gl'inserti fatti da gli Hortolani per vendere; per contrario l'inserto fatto à Luna vecchia fruttifica presto; mà in gran pregiudicio de' rami, che restano bassi, à tutto è rimedio, mediante l'industria dell' Agricoltore. Si tagliano li sorcoli da cui hanno à venir li frutti à Luna mancante, e conseruati sotterra s'inseriscono à Luna crescente, sù quel tronco qual deue porger'alimento a'rami d'allongarsi, quali in questa maniera saranno longhi, e fruttificanti. L'hora per inserire sarà à proposito dopo il mezo giorno, anzi verso il tardi, accioche l'humidità della notte tenghi fresco il sorcolo, ouer l'occhio. Che non soffij il vento, massime l'Australe, che non pioua, ò sia nebbia, perche ogni humidità del Cielo, essendo maggior dell' humidità del sugo dell'innestato, conuerte in sè detto sugo, e non lo lascia appigliare; In somma questo vocabolo incalmare è forsi deriuato, perche si deue inserire, quando l'aria è in calma. In fine auuertasi, che i ferri, quali per l'innestar s'adoprano, siano taglienti, e non seruano per altro, che per questo, perche se si tagliasse con essi cipolla, aglio, ò altro agro, ò velenoso, haurebbero congionto quella mala qualità di danno all' inserto, similmente non siano rugginosi, perche quest'è principal causa, che gl'innesti non s'appiglino, e però gli Antichi vsauano ossi, e di Leone.

Osseruatione della Luna nell'inserire.

Hora d'inserire.

De'stromenti.

Altre cose haurei hauuto à dire in lode de' frutti, mà l'esser stato vn poco longhetto, si come hò stancato me, dubito di non tediare il Lettore, qual'in fine è bene, che sappia, che i frutti furono il primo cibo de' nostri Padri, scacciati dal Paradiso, e che Dio volse, che venissero da alto, acciochè l'Huomo nel raccorre i frutti riguardasse il Cielo, qual costume vsasi, e ne'nostri tempi, e da'Cattolici pij vserassi in perpetuo, perche dopo il pranso, mangiato i frutti, si rendono le gratie. Con l'infrascritta poetica conclusione forniremo questo Libro, quasi vn breue epilogo del Giardino.

Gialli Fioretti, e persi,
Azurrini, e vermigli,
Pomi d'oro diuersi,
D'arboscelli, e di piante inserti figli,
Fia, che per voi la terra al Ciel sommigli.
Anzi, s'io ben m'auuiso,
Per figurare in terra il Paradiso,
Seppe il Cultor Diuino
Sol formare vn Giardino.

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

La Terra.

LIBRO SESTO.

E bene la Terra sembra il più vile, & il più ignobile di tutti gli Elementi, poiche come tale è da ogni piede calpestata, tuttauia quel Dio, che si compiace d'ingrandire l'altrui picciolezza l'hà constituita, corteggiato, e riuerito oggetto da tutte le Creature, perche ella è indorata dal Sole con suoi raggi, e inargentata dalla Luna co'suoi lumi, è fecondata da' Pianeti con gl'influssi, è rinfrescata dalle Nuuole con le pioggie, è passeggiata dall' Aria co' Venti, e ricoperta da tutto il Cielo, & è abbracciata con l'Iride, è humettata da Fiumi, da Riuoli, e Torrenti. Questa dunque trà gli Elementi con tanta partialità fauorita, è l'Vnica Madre de' viuenti, qual vnita con gl'influssi del Cielo, con la continua generatione ripara la continua corruttione di tutte le cose. Al centro di questa tutte le creature per far pompa della loro efficacia dirizzano le linee della lor virtù, e questa sua bassezza non è totalmente priua di participatione nelle Cause Celesti, poiche con distemperati metalli somministra materia per la fabrica de' fulmini al capo de gli empij. Con vapori, a'raggi del Sole somministra campo di formar la marauigliosa Iride, alle nubi somministra il latte, acciò possano con lo spruzzo di quello ridotto in pioggia cibar gli arbori, e le piante, somministra à nembi le lacrime, acciò possano con l'aspergimento di quelle ridotte in rugiada fecondar, e felicitar le fatiche de gli Agricoltori, & in fine somministra all'Aria tutta, i fiati, acciò che possa col respiro di quelli ridotti in viuificante aura porger forza d'inalzarsi, & ingrandirsi ad ogni vegetante. Ne questa bassezza della Terra è tale, che l'impedisca non solo l'vnione del Cielo, di che ne fà fede la Pietra Calamita sempre accennante il Polo, mà di solleuarsi ancora à garrir lo stesso Cielo, mentre alla bellezza, e chiarezza delle Stelle contrapone le splendenti sue gioie, ò i lucenti metalli delle sue miniere, alli azurri celesti contrapone i vaghi, e varij colori de' suoi Giardini, contro i varij moti del Cielo pone i varij terremoti delle sue concauità, alla lattea via i chiari, e bianchi fiumicelli delle sue viuaggini, & in fine anch'ella nel Verno spogliata d'ogni ornamento rappresenta quasi vna tenebrosa notte, sì come nell' addobbarsi di Primauera con tant'herbe, e fiori dimostra il suo ridente giorno. E chi non vede,

de, che col comparir ogni anno quasi in un Campidoglio, e trionfanti, e trionfare le quattro Stagioni, le porgono occasione à guisa del Poetico Vertuno, per dilatare à noi, di variare, e forma, e figura, poiche di Primauera ci si rappresenta quasi vana Fanciulla, abbellita d'herbe, e coloriti fiori; e profumata d'odori. Nell'Estate si fà vedere, come innamorata Giouinetta, poiche tutta infuocata dal calore, arde, e sfauilla, e per le fissure, che le aprono il seno, pare che sospiri, e si quereli. Nell'Autunno ci si rappresenta à guisa di matura Matrona, addobbata di maestoso manto di palmiti, e grappoli d'Vua ingemmata, seruita da due gran numi, Bacco, e Pomona, presentata dalle nubi col profluuio delle pioggie, arricchita da gli Albori con le gioie d'innumerabili frutti, quali con prodiga liberalità nel di lei seno lasciano cadere. Nell'Inuerno si palesa qual vecchia decrepita, da fiati d'Aquilone spogliata d'ogni ornamento, dal rigor del freddo impouerita d'ogni fregio, dal candor della neue, e brine incanutita, e dalla durezza del gielo, nel vigore, e nella forza infieuolita; E chi non sà, che tutto è oprato per giouare con tante varietà all'Huomo; E chi potrà mai narrare l'ampiezza de' beneficij co'quali la Terra c'è di giouamento, & Vtile? nati, ci somministra culla, morti, tomba; e con la sua fecondità, contro la sterilità del Cielo, è l'vnica genitrice, e mantenitrice di tutte le Creature, perche essendo la base de gli Agricoltori, mediante l'opera di quelli, fatta nostra dispensiera, per pascer la nostra fame si carica d'herbe, frutti, e spiche, co'quali nutrisce innumerabili Armenti, e Volatili, à beneficio dell'Huomo, ouero in sodisfattione de' nostri sensi, per estinguer la nostra sete fatta nostra Coppiera, fà scorrer dalle sue viti la dolcezza di mille liquori coloriti, e zampillare dalle sue viscere la chiarezza di mill'acque correnti, sodisfacendo al gusto; Ne di ciò contenta, per arricchire le nostre miserie, ò per sodisfare all'auido, e natural disio, si feconda di pietre pretiose, e d'inesausti metalli, e così diuiene nostra douitiosa Tesoriera, consolando il tutto. Puossi considerare per nostra stabile bracciera, mentre ferma, & immobile sopra il suo niente sostenta la nostra grauezza, e per delitiare ancora i nostri sguardi dipinge, ò ricama i suoi prati, e ripe de' fiumi con la varietà di tanti coloriti fiori, e vaghe herbette, e così fassi nostra artificiosa pittrice, rallegrando il vedere, sì come con profumi soaui di quella ricrea l'odorato; mà se si considerarà la varietà, il numero de' fiori, & herbe, sughi, colori, odori, e forze loro, qual produce questa Terra per salute dell'Huomo, la chiamerà con gran ragione nostra pietosa Medica, e col ripercuotimento duplicato, e triplicato delle sue concauità, diuenta quasi nostra eccellente Musica, consolandoci l'vdito; ne hà parte alcuna, che non sia accomodata all'vtile, e bene dell'Huomo, anzi si può affermare, che tutta la Terra sia coperta d'oro per seruitio dell'Huomo, poiche di Terra non si può alzar cosa alcuna, che non sia oro, e questo corrisponde à quel documento del primo Libro, che vno de' veri modi di far l'Alchimia sia il far conto del poco; Mà perche la difficoltà consiste in saperlo raccorre, m'accingo à mostrarne modo, sì come d'oprare, che questo poco diuenti molto, mediante la coltiuatione di questa Terra: dalla quale ne viene il raccolto delle Biade, l'vso dell'herbe campestri, in isparmio d'altre cose dispendiose, e la comoda vtilità de gli Albori.

Che sia necessario conoscer la Terra.

Mà primà diciamo alcune qualità della Terrà, oltre le già dette necessarie all'Agricoltore, per conoscerla in ristretto; Et in vero, si come è cosa disdiceuole, che quell'Orator Patricio non sia informato delle ragioni, e meriti della causa, la quale hà da difendere, come dice il Iurisconsulto, così è mancamento, che vno voglia far dell'Agricoltore, e non conosca la qualità della Terra, la quale hà da trattare. Questa viene diuisa in varij modi; La Vigna, l'Orto, il Saliceto, l'Vliueto, il Prato, per da Formento, Selue da tagliare, Boschi d'arbusti da far fassine, e Selue da ghiande; Pietro Crescentio, secondo l'vso de gli Egittij, la diuide in quattro; In Satiua, cioè quella, che si semina; In Consita, cioè arboreti, vigne, e boschi; In Compascua, cioè prati, e pascoli; Et in Nouale, cioè terreno lauorato di nuouo, ò bonificato, ò sboschito, ò riposato, mà tutte queste diuisioni sono più tosto accidentali alla Terra, che naturali; Varrone la comparte in Piani, Colli, e Monti; Giorgio Agricola diligente inuestigatura della qualità di questa terra, dopo hauerne fatto varie diuisioni, secondo la commodità, e fine da lui descritto d'estraerne metalli, la diuide ancor lui, secondo l'vso de gli Agricoltori, in noue parti, cioè; In grassa, e rara; in grassa, e densa; in grassa, e mediocre, ouero in magra rara; in magra densa; in magra, e mediocre, ouero in mediocre rara; in mediocre densa, ò in mediocre trà queste due differenze, dalle quali diuisioni concludo, che per più facilità del nostro Economo si possa dire con termine più ordinario, & intelligibile al nostro paese, che la terra atta all'vso dell'Agricoltura si possa diuidere in forte, e dolce, che ciascheduna di queste parti possa esser magra, e grassa, non essendo altro il terreno forte, che vna sorte di terra densa, & assai vnita, & il dolce pe'l contrario terra soluta, & assai rara. Può esser, che ci sia vna spetie di terreno di meza qualità, tra'l dolce, e'l forte, qual'i nostri Rustici chiamano Zuchegno; mà in fine ben considerato, ò che haurà, ò nel lauorarlo piglierà sempre più d'vna delle dette qualità, che dell'altra. Vero è, che ciascheduna di queste qualità di terra hà il più, il mediocre, & il meno, come sarebbe à dire, del terreno forte se ne ritroua del tanto denso, e tanto vnito, che con difficoltà si muoue, ò lauora, ne per gelo, ò caldo mai si riduce in poluere, & in questo non allignano gli arbori, ancorche s'appigliassero, per non poter allongar le radiche per la durezza di questa Terra, per la cui densità ancora il Sole non può penetrare alle radiche di quelli, e col calore tirar'in alto l humore, mà però tal volta questa serue per pascolo; mà la Terra forte di mezana qualità si lauora ageuolmente, e da geli è risoluta, e tutto ciò, che vi si semina, quando non allonghi più le radiche di quanto n'è stato smosso dal lauoriero, tutto prospera, e felicemente cresce, perche per ordinario il terreno forte è più ferace, e vigoroso del dolce, perche mantiene più l'humido di quello, se bene le longhe continue pioggie gli sono nociue. Il Terreno forte della minor spetie è assai trattabile, si lauora benissimo, vi s'appigliano con ogni albori le Viti, quali in alcuni luoghi rendono buon vino, vi fà bene la canepa, & il grano, è atto all'hortaglie, & in somma è la meglio qualità di terreno, che si ritroui per gli Agricoltori, si come è poco differente da questo quel terreno dolce della prima sorte, qual è quello, che per non esser dotato di tanta rarità non comporta, che dall'acque sia asportata, ò slauata la natural pinguedine, ouero che dal Sole sia es-

Diuisione della Terra.

Terra forte.

Terra dolce.

sica-

ficato, e priuo d'humore, come auuiene à dolci delle sue susseguente spetie, per esser' assai soluti, e rari. E però il terreno dolce facile da lauorare, ci nasce benissimo tutto ciò, che vi si semina, ci s'appiglia con facilità ogni pianta, e riceuendo ogni aiuto di grasso, corrisponde, allegrandosi con frutti. La mediocre qualità de' Terreni dolci, per auuicinarsi alla molta rarità, bisogna con grasso farla virtuosa, & abbondante d'humido, e quando succedono stagioni pioucse, e fresche, renda assai buona raccolta; Mà l'infima qualità de' terreni dolci è tal volta tanto soluta, e rara, che qual si voglia grasso è consumato dalla sua secchezza, & aridezza, ò dal Sole asciugata, ò dalle pioggie asportata, & il più delle volte non corrisponde alle fatiche de gli Agricoltori. A questo non è altro rimedio, che il riposo, per il quale fattosi alquanto più vnito, e con l'aiuto di qualche radicume d'herbe si rende pratticabile per due, ò trè anni, dapoi bisogna ritornarlo alla quiete. Sonoci altri terreni, ò che non si possono lauorare, ò sono tanto sterili, che non torna il conto, come l'vliginoso, ouer sortiuo, ouer fangoso, il verminoso, il salso, il cretoso, & altri simili, che tralascio, quali, ancorche si potessero in qualche parte correggere, ò ridurre à perfettione, sarebbe con tanta spesa, e fatica, che tornerebbe meglio l'astenersene, e lasciar'ad altri questo impiccio, ò procurare di cauarne qualch'vtilità, mediante il pascerli. Narra però Conrado Eresbaccio, che la Creta in Inghilterra rende assai grano, e produce ottimo pascolo, forsi per esser mortificata dal freddo, e però da Crescentio è consigliato lo sparger la Creta sopra il terreno assai freddo. Varrone detesta il terreno petroso con la ragione, che il caldo dalle pietre sia participato alle radiche delle piante con lor distruttione, e pur vediamo campi petrosi, e ghiarosi esser fertilissimi, & il sopracitato Eresbaccio dice, che ne' confini d'Anduena si seruono di pietre per allegrare i Campi, e Teofrasto narra, che i Corinti col raccorre le pietre d'vn Campo, di fertile lo resero sterile, si che concludo, che ne con gli esempi esterni, ne con le ciancie de gli Antichi si possa dar regola certa del vigore, e qualità della Terra, mà sì bene con la sola esperienza, perche la Terra in due ò trè anni ti mostra qual sia, e quanto vaglia, e con assai più sincerità si può far giudicio, che dell'ingegno dell'Huomo, il quale ne per longa prattica, ne per affinità, ne con presenti si può conoscere, e tanto maggiormente può l'Huomo ingannarsi con l'esempio di lontana coltiuatione, quanto, che il Cielo, oltre le varie qualità della Terra, hà gran parte in renderla più, ò meno fertile, influendo in vna regione, ò più benignamente, ò con più vigore, e calore, che in vn'altra. Catone vuole, che il sito del terreno buono sia à piè del monte, mà volto à mezo giorno; Habbiamo, è vero, il nostro Campo in buona parte à piè del monte, e successiuamente assai commodo terreno, mà l'esser volto à Settentrione ci differentia, con assai danno da quelli, che dall' opposta parte dell' Appenino sono volti verso Austro, perche non è dubbio alcuno, che ogni pianta cresce col caldo, e si stà mortificata col freddo, & in quella regione, oue sia più caldo, e più longo, le piante hauranno più campo da crescere, mentre non le manchi l'humore. Noi habbiamo due mesi meno di caldo, che la parte sopradetta Meridionale dell'Appenino, perche quelli cominciano à sentir di Primauera il Febraio, e questa da noi non si conosce, che d'Aprile, e malamente ancora, perche tal volta

Terra inutile.

Terra petrosa.

Cielo fà fertile la Terra.

Sito.

ta habbiamo veduto al fine di questo mese, & vltimamente del 1644. a'9. di Maggio la Terra coperta con vn braccio di neue, per lo che li teneri pampini delle viti, le piccioli foglie de' mori i delicati germoglij de gl'insiti, & molte piante perirno, e pochi sono gli Anni, che in questo Mese non vengano brine à distrugger le prime fatiche de gli Agricoltori.

Benefi-care il terreno acquo-so.

Consegliano gli Antichi, che il terreno acquoso col mezo de' fossi si scoli, cosa tanto naturale, quanto à pochi ignota. Mà con contrario artificio gli Agricoltori Bolognesi ne' Campi valliui, e bassi fanno entrar più acqua, mà torbida però, qual deponendo quel lezzo alza la Terra, e la rende libera dallo stagnarci l'acqua, e così fatto campo alto asciutto, & assodato per trè, ò quattro anni continui lo coltiuano con molto vtile, da poi quando pensano, che sia sfruttato, tornano à farci valleggiar'acqua torbida sopra, e così di nuouo l'alzano, onde arricchiti di nuouo terreno libero dal pericolo, che più vi si fermi l'acqua, lo lauorano con riceuerne douitiosa abbondanza; Non sò se Columella da questo hauesse occasione di dire, che i Bolognesi sono buoni Agricoltori, come pretende il Galli, che douesse dire de' Bresciani, & in vero in grandissima penuria d'acque, come è in questo Contado (straordinario suantaggio dell'Agricoltore) di quella poca, che hanno i Bolognesi, con molto vtile, & ingegno se ne seruono.

Ritrouansi certe sorti di campi, quali ò per bassezza, ò per abbondanza d'humori per esser in loro stessi i sortiui non si scolano, ò sempre sono tanto humidi, che non si possono lauorare; questi è bene ridurli à prato, perche il luogo humido produce più herba, e se bene l'acque chiare restano tal volta sù'l prato, per qualche poco di tempo, la Primauera non li sono, che d'vtilità. Mà pur se questo campo si volesse ridurre à coltiuatione, bisogneria con fossi spessi, e deuiare la souerchia humidità, e con la Terra cauata da' fossi alzare il terreno, mà se i fossi non hauessero esito, questo sarebbe di gran pregiudicio, e sarebbe necessario nella più bassa parte di questo campo cauare vna fossa grande, ouerò farci vna piscina, che riceuesse quest'acque, perche se stagnassero ne' fossi, vicino à quelli non allignano Arbori, ne Viti, e l'altre piante poco ci prosperano.

Campo atto à far prato.

Douendosi trattar del lauorar la Terra non si può far di meno di raccordar cosa à tutti assai nota, mà pe'l gran danno, che n'apporta, euitabile in primo grado. Mai per alcun tempo, ò stagione sorte alcuna di Terra si muoua bagnata, perche vnendosi stretta, e dura perde il vigore, non riceue la fecondità delle pioggie, e ruggiade, ne dà campo à semi d'allongar le radiche. Mà se auuenisse per errore, ò per ignoranza, ò per qualche altro accidente, che questa Terra bagnata fosse mossa, sappiasi, che se succeda stagione asciutta, la quale con gelo se di Verno, ò con calore se sia d'Estate asciughi quell'humidità che è causa di nocumento à questa simil Terra, questa non haurà tanto nocumento in tal caso, e potrà da geli, ò dal calore esser ridotta in poluere, mà se dietro alla Terra mossa humida ci pioue, all'hora si dice che stà per vn'anno infruttuosa, e sterile, e per questa stessa ragione non bisogna lasciar, che le bestie calpestino questa Terra quando è bagnata, perche li sarà di nocumento grandissimo. Conoscesi quando il terreno è bagnato, e che non si deue toccare, perche s'attacca allo stromento con cui si maneggia. La Terra marcia, e fangosa, & il letame sono

Terra bagnata nō si tocchi.

nõ liberi da questo riguardo, perche come quelli, che hanno da mantener l'humido nel Campo, quanto ne saranno più abbondanti, tanto sarà meglio, oltre che lo stabbio non è mai troppo denso, ne vnito, similmente il terreno gelato puossi maneggiare, ancorche bagnato. Il lauorare la Terra quando neuica, ò con neue sopra è male per le sudette ragioni, e perche la neue attaccata, & vnita alla Terra le porge longo nocumento più dell'acqua, qual se ne và subito. Scriue Pietro Crescentio, che i luoghi, quali stanno assai coperti di neue non si confanno punto alla generatione delle pianti, perche con l'esperienza si proua, che la neue è remotissimo temperamento da quelle, e da ghiaccio restano mortificate; Plinio dice, che la neue è pena de' Monti, se bene da gli huomini è ridotta in delitia; Tuttauia da' stessi Plinio, e Crescentio si proua cõ ragione efficace, che la neue per poco tempo sopra la Terra è di molto giouamento; prima la neue ritiene l'anima della Terra, che non esali, ò non si diminuischi, mà stando alle radiche delle pianti le somministra vigore, e forza da cõseruarsi il Verno, e virtù da vegetare presto di Primauera. Di più la neue viene chiamata spuma dell'acque celesti, quali col distillare humetta, non slaua, come fà l'acqua, ne conduce via la pinguedine, mà à guisa di poppa à poco à poco à semi somministra il latte, onde la Terra fermentata, e ripiena di sugo da' primi caldi mossa, resta attissima à porger vigore, & alimento grandissimo. Si potrebbe aggiunger à sudetti giouamenti, che la neue con lo stillare sopra la Terra ingrassata nel dileguarsi comparte quella pinguedine al campo tutto. Lascia ancor la neue il terreno tenero, e sollenato come lana; onde il Salmista nõ sò se in riguardo della morbidezza del terreno, ò della stessa neue disse. Qui dat niuem sicut lanam. Vero è, che in questo terreno, quando sia libero da neue, e sino, che nõ è bene asciutto, non bisogna pratticarci, non che mouerlo. Conosciamo ancora dalla neue vn'altro grand'vtile, qual'è il render' abbondante i fonti sortiui d'acqua, poiche la Terra assai inzuppata dalla neue, ci mantiene quest'abbondanza. Di più il campo per la neue fatto humido, e fresco resiste per più tempo a caldi dell'Estate, che non fà bagnato d'acqua, quale in vn subito si scola, & al nocumento del caldo, ò secco non è rimedio, mentre non ci sia abbondante commodità d'inacquare, di che ne siamo penuriosi; mà al campo freddo si prouede con stabbij caldi, e con scoprirlo, leuando gli arbori al Sole, ne può hauere altro imperfetto il campo freddo, che l'esser tardiuo in fruttificare, che tal volta è casual rimedio contro li Verni serotini. Con qualcheduna delle sudette ragioni circa l'Vtile della neue si potria autenticar l'opinione de' nostri Contadini, che le Calauerne siano causa d'abbondanza de' frutti, e frà l'altre la sudetta, che i rami de gli albori raffreddati da questa materia si facciono serotini à germogliare, ne i freddi tardiui li possono nuocere. Questa, che noi chiamiamo Calauerna, è rugiada, qual con l'aggiunta d'altre humidità di nebbie, dal freddo è congelata attorno à i rami de gli albori, e fatta candidissima li rende di vaga vista, quasi inzuccherati, e se si permettesse la compositione d'vn Vocabolo Greco, e mezo Latino, ò pure Italiano, crederei, che così fosse stata composta dalla Voce Greca Calos, che significa latte, e verno, quasi che questa Calauerna sia il latte del Verno. I sudetti beneficij della neue s'intendono quando nõ tenga coperta la Terra più d'vn Mese, perche si dice, per vn Mese la neue è madre della Terra, mà da vn Mese inanzi è matrigna. Bisognarebbe

Della neue.

Giouamenti.

Calauerna, e Brina.

rebbe

rebbe ancora, che la neue, & i freddi venissero ne' Mesi del Verno, perche all'hora gli albori mortificati, e ristretti col suo vigore in se stessi stanno preparati a' freddi, e ci resistono; mà quando per le prime buone arie cominciano ad abbandonare in sugo, qual dal caldo del Sole, è tirato in alto, è così commossi sono à guisa d'innamorati, e che poi giunga un'intempestiuo freddo, questo rouina ogni fatica de gli Agricoltori, & nel nostro Clima à questo siamo assai sottoposti; & in vero questi Verni, serotini, quali trouano le piante con pori aperti pieni di sugo, nuocono fin' alle piante saluatiche delle selue, facendole seccare, mediante l'intemperie, e subollimenti di detto sugo, e quel che è peggio questi sono casi ineuitabili; mà tutto sia detto in lode de gli Agricoltori Bolognesi, quali ancorche in sito volto à Settentrione doue ne viene ogni male, s'ingegnano d'hauere dal lor campo quanto sia possibile, seminandolo, e piantandolo di quelle cose, che hanno proprietà di non temer il freddo, astenendosi da quelle, che lo patono, regola da osseruarsi dal nostro Economo cioè di non coltiuar Terra contro la natura del Cielo, se non per spasso, ò per proua, se potesse introdur qualche usanza esterna; mà sempre col pensiero, che Non omnis fert omnia Tellus, come cantò il Poeta, e che non ogni cosa si pone in Terra grassa, nè la Terra magra è al tutto priua d'accettar, e crescer li semi, e piante. Altre cognitioni della Terra, e sue qualità parmi hauer detto abbondantemente nel primo libro, e però tralascio di presente il replicarle.

Danno de' freddi tardi.

Il lauorar la Terra chiamasi coltiuare, che viene dal Verbo Colere, cioè honorare, questa dunque, dallaquale habbiamo tanti beneficij s'honori coltiuãdola con ogni nostro potere, non è dubbio alcuno, che quanto viene l'honore da più nobil personaggio, tanto è maggiore. Quindi è che la Terra gode, e si rallegra straordinariamẽte d'essere in tal guisa honorata da mano nobile, ne mai è stata più bella, più allegra, e più fertile, che nell'Horto piantato da quell'Onnipotente Mano del Grand'Iddio, e successiuamente da poi nelli sopranominati pomari & horti venienti da mani regie s'è fatta vedere abbondantissima. Plinio dice, che al tempo de' Romani la Terra era fertilissima, perche era lauorata dalle mani de' Consoli, e si rallegraua del Vomere laureato, e del Bifolco trionfale. Ne si creda alcuno, con l'aprirle il seno con l'Aratro, ne col suentrarla con la vanga, ne col tritarla con la zappa se lo rechi ad ingiuria, perche questa à guisa di quella Donna, che soffre con patienza il pizicor del pelarsi, il malor de' lissi, e l'incommodità delle vesti, e zoccoli per comparir di vaga vista, così la Terra patiente d'ogni lauoriero si rallegra d'ogni strapazzo per poter cõparir bella, ornata, e douitiosa, e quanto più profondamente si rimuoue, ò s'asporta da luogo à luogo tanto più abbõdante allegra, & ornata si rappresenta, forsi ch'ami variar sito, forsi che quasi sensitiua filosofia sappia, che la felicità consiste nel moto, ò nell'operare; e perche crediamo, che gli Antichi fauoleggiassero, che nel fendersi la Terra da Nettuno ne nascesse il Cauallo, perche essẽdo quest'animale generoso si conoscesse, che il maneggiar la Terra è generosità ò forsi perche essendo quest'animal docile, ci significasse la docilità della Terra, ouero, perche dall'vtile, che da questo animale ne prouiene si facesse concetto dell'vtilità del lauorar la Terra. Coltiuisi dunque questa Terra col suentrarla fino alle viscere, che al sicuro rallegrandosi ella rimunererà cõ le rendite l'Agricoltore, qual nel lauorarla dourà hauere questi trè

prin-

principali fini. Vno l'agguagliarla acciò che nõ restando in vn luogo alta, & in vn' altro bassa sia meno fruttifera nel basso, oue si muore l'acqua, che nell'alto. L'altro il disperder l'herbe triste, & infruttuose, quali dalla Terra suggono quell'humore, che seruir douria per felicitar le piãte buone, e i seminati. Il terzo il ridurla trita, come in poluere, accioche meglio i semi naschino, meglio possino allongar le radiche per quella poluere, e meglio possan penetrar le pioggie, e calore, per far crescer le piãte. Che questo coltiuar la Terra sia poi vn sicuro modo d'arricchire, me n'accerta quell'Oracolo d'Agricoltura Catone, per quanto ne riferisce nel 2. lib. de off. Cicer. perche interrogato, qual fosse il modo di venir douitioso rispose frà gli altri, l'vno è l'arare; mà parmi molto à proposito il riferire, quanto si raccõta d'vn Padre di famiglia, quale ridotto à morte, disse a' suoi Figli, che nel tal suo Campo era vn tesoro; A pena spirato, li Figli cominciarono à riuolger sossopra il Campo, ne mai ritrouarono il desiderato tesoro; in fine stanchi, per nõ perder da ogni parte seminorno il già tanto riuoltato terreno, qual rese tanto abbõdante raccolta, che conobbero, ch'il lauorar la terra, & il riuolgerla sossopra era il tesoro dal buon vecchio accẽnatogli.

Fine perche si lauori la Terra.

Vtilità.

Noi con trè stromenti questa terra riuolgiamo, la Zappa, l'Aratro, e la Vanga; La Zappa pare proprio de' monti, sù quali, ò pe'l poco terreno, ò perche quel poco non sia condotto via dall'impetuose acque, è necessario contentarsi di poco profondo lauoriero, quale Coltura, da coltiuare da noi è chiamata. Vero è, che la Zappa s'adopra ancora in piano ne gli Horti, nel Campo per seminare, ò per coprire i seminati, e massime trà gli arbori, ò per schiarire, ò agguagliar la Terra, ò per coprire i Marzatelli seminati, mà per far coltura di rado pratticasi in piano. Hà la Zappa vn di lei diminutiuo, qual da noi Zappetto è chiamato, da altri Sarchiello, poiche con quello si sarchiano ne gli Horti, e Campi l'herbe triste, che tanto è come diciamo noi roncare; mà s'auuerta, che prima è bene con le mani leuar l'herbe intiere con la radica, perche tagliate l'herbe solo, con la radica ripullula, e questo sarchiare, ò roncare con mani chiamasi occare, di che cantò Plauto.

Instromenti per lauorar la Terra.

Zappa.

Semper occant priusquam sariant Rustici.

Nicolò di Lira con altri vogliono, che Noè fosse l'inuentore di far lauorar la Terra à gli animali con l'aratro, & che perciò da Lameche suo padre profetizando fosse chiamato Noè, che significa riposo, perche ritrouato di far lauorar alle bestie poteuano gli huomini riposare, alcuni altri dicono che prima il vomero fù di ramo da che il lauorare con quello fù detto.

Aerare poi Arare.

L'Aratro è il più vniuersal modo di lauorar la Terra, che s'vsi, facendosi fare tutta la fatica alle Bestie, e lauorasi con questo stromento più terra in vn giorno, che con qual si voglia altro; anzi il lauorar con l'Aratro hà dato il nome alla misura de' Campi, peroche quanto terreno si lauora con questo in vn giorno, chiamossi da gli Antichi Giugero, ò Iugero, da noi Bifolca quello dal Giogo, che tien congionti i Boui, noi dal Bifolco, che conduce i Buoi, così dicesi. La temperata prima vita de' Romani contentauasi di due di queste misure di terra per Huomo di qual si voglia ordine. Nel Consolato poi di Licinio Isolano al Popolo Romano, che cominciaua à lussureggiare, ne furno concessi cinque Giugeri per ciaschéduno; mà in fine la cosa s'al-

Aratro.

largò

largo in maniera, ch'al tempo di Nerone li Serui non si contentauano di due Iugeri di Terra per far Horti, e Vinai. Mà ritorniamo all'Aratro col quale disponiamo la Terra due modi, l'Vna in Vaneggie, quale è Vn' Vnione di molte glebe insieme, da noi chiamate Laghe; l altro in Quaderni, quali da' Latini sono chiamate Porche, dal porger le biade. Fannosi queste Vaneggie molto meglio, quando comincian-do nel mezo del campo, ò della fetta, si và riuolgendo con l'Aratro ogni gleba volta nel mezo, e questo acciò la fetta, ouero il campo resti alta nel mezo, e più presto trasmetta l'acqua a' fossi, e riui, e quanto queste Vaneggie sono più larghe, cioè quanto più glebe s'Vniscono insieme senza intermissione d'altro solco, tanto è meglio lauorato il terreno, perche nel cominciar'à far la Vaneggia, resta coperto dalle due prime glebe, ò larghe Vno de' quaderni, ou'era il grano l'anno antecedente, e questo non si lauora, per non esser tocco dall'Aratro. Quindi è, che quanto più picciole Vaneggie si fanno, e sono di maggior numero restando in ciascheduna Vn quaderno di non lauorato, tanto più terreno resta sodo, & inculto. Questo alzar de' Campi; ò Vogliam dir fette, in questo nostro piano è tanto necessario, quanto è danneuole il fermarsi l'acqua ne' Campi lauorati, e seminati, con la rouina de' raccolti, e però, oue questa acqua felicemente se n'andasse a' destinati conuicini fossi (perche quest' alzar de' Campi non può succedere, che col continuare l'arare nel sudetto modo per molt'anni) bisogna con solchi, ò fossatelli più profondi, che non sono i solchi, che fà l'Aratro, fatti à trauerso i campi, ageuolarci la Via di trasmetter l'acqua a' fossi, e così tener'il campo lauorato, ò seminato, libero dal fermaruisi l'acqua, ne' quali fossi ne meno è bene, che quest'acqua si fermi, per le ragioni dette di sopra, si come nel modo detto di sopra si potranno asciugare. Con questo Aratro bisogneria rimouere più profondamente la terra, che sia possibile ne' terreni però buoni, e forti, perche s'alza il ridossato, e si manda à basso il già sfruttato à riposare, & ingrassare; Virgilio chiaramente ce lo insegna.

Arar à vaneggie, & à quaderni.

Sino al viuo il terreno il vomer fenda,
Sì ch'ei dal solco consumato splenda.

E se l'Aratro nō congiungesse sino à quel terreno del quale l'Agricoltore si fosse aueduto della sua bōtà s'adopri la Vanga, & anco due volte, ouero si fossi il Cāpo.

Mà ne' campi magri, quali si conuengono ingrassare, non è bene à profondar l'Aratro molto, perche s'alzeria il magro, e quello, che s'è ingrassato, ò con arte, ò da' radicumi, ò herbe fatto buono, si ridurria à basso, oltre che s'ingrassa più facilmente la poca terra lauorata, che la molta. Il Campo nuouo douria li primi anni esser'arato poco profondamente, perche sfruttata prima la superficie, la qual per causa del riposo s'è fatta Vigorosa, e buona, puossi poi quando si Veda, che cominci ad esser stanca profondar'assai l'aratro, & alzar la parte più bassa, e da quella riposata hauerne buon frutto. Nel modo, che noi Vsiamo l'Aratro parmi, che sia con poco profitto, perche la prima volta, che s'ara la Terra si riuolge quella gleba, per modo di dire da Oriente ad Occidente, la seconda Volta si ritorna al suo primiero luogo riuolgendola da Occidente ad Oriente, si che la parte Settentrionale, e Meridionale non si può cuocer, ò custodire dal Sole, & in quella si saluano illesse le tristi herbe, e si conseruano le zizanie, questo non pare hauer rimedio per causa dell'

Modo d'arare.

dell' ingombro de' fossi, & arbori, solo bisogneria profondar assaissimo l'aratro acciò più si rimouesse la Terra, mà oue non sia l'impedimento di fossi, & arbori, sarà bene l'arar, come si fà altroue in croce, cioè vna Volta da Oriente ad Occidente, l'altra da Settentrione à mezo giorno, pur che l'Vltima volta quando si semina si ari da mezo giorno à Settentrione. Confessano li nostri Rustici, che con questo modo la Terra si lauora, e custodisce meglio, mà per non esser sforzato à farlo, oue non sono arbori ritrouano la scusa, che i campi assuefatti ad esser arati sempre in Vn modo, non hanno lo scolo dell' acque, che in vn modo, e che se piouesse quella Volta, che fosse il campo, arato diuersamente l'acqua si fermaria nella Terra lauorata con molto danno, ragione verissima; mà perche non possono con fossatelli, ò solchi fatti con lo stesso aratro condur l'acqua al solito solco? Mà la Vera scusa è la dapocaggine, ò la debolezza de' Buoi, ò il dubbio d'affaticarli di souerchio, perche l'arare nella sudetta maniera si come è molto più vtile, così è di maggior fatica; mà la scarsezza, che hauemo de' lauoratori della Terra causata da' prossimi passati anni contagiosi, e dal riceuere nella Città tutti quei Contadini, à quali rincrescono i lauorieri della cãpagna (credendosi, come dice il prouerbio. Optat ephipiam bos piger, optat arare caballus, *che i lauorieri della Città siano di minor fatica) ci sforza à comportar tal volta grand' omissioni in pregiudicio della Vera Agricoltura, e massime il permettere, che piglino à lauorar più campo di quello, che possono. O come bene Virgilio ce l'insegna.*

Le molte altrui gran possessioni loda;
E la picciola tua coltiua spesso.

Fraude de gli Aratori.

Mà poiche il nostro campo non comporta l'esser lauorato nel sudetto modo di tanto profitto, ouero, che la consuetudine non è tale, almeno li Bifolchi arando al lor modo non facessero fraudi, però che tal Volta con glebe longi l'vna dall' altra ben trè piedi coprono Vn pezzo di terreno non lauorato, e con due altre glebe da' lati Vnite formano vna Vaneggiola, qual danno à credere, che sia tutta lauorata, e la meta è soda, qual per esser coperta di Terra lauorata non si può conoscere à prima vista, e però di sopra hò cõsigliato, che queste Vaneggie si facciano assai larghe, perche questa fraude non si può fare, che nel mezo delle vaneggie, e quanto più Vaneggie sono, tanto più terreno coperto non lauorato si nasconde. Può esser che ancor trà gli Antichi fosse questo vitio, però che gli Autori di quel tempo insegnano per ritrouar questo inganno di passar con vna pertica da Vna parte, e l'altra della vaneggia, credendosi, che quando la pertica ritroua intoppo sia segno di terreno non smosso. Questo possi pratticare ne' terreni dolci, e poluerosi, mà non ne' nostri, oue s'alzano con l'aratro zolle dure, e grosse, come macigni, hà campo il Contadino quando l'asta non passando troui intoppo, di dire per iscusa, che hà impedimento di Vna di queste glebe, e però sarà bene con zappa far scoprir nel mezo le Vaneggie, e cercarne la malitia occulta. Ne contro questi pigri il Padrone è mai assai diligente, perche alla natural dapocaggine s'aggiunge l'affettione à i Buoi, per la quale non si curano di profondar molto l'aratro, dubitando d'affaticarli di souerchio: Non stia dunque l' Economo otioso in casa, mà volteggi pe'l campo, che ne ritrouerà Vtile grandissimo, e lo principiarà à conoscer nell' auuicinarsi, oue s'ari, perche vedrà, che il Bifolco fermato i Buoi regolerà l'aratro con profondarlo due, ò trè buchi, che sono due, ò trè dita più basso, e Vedrà, che s'ingegnarà d'andar dritto, e che il campo sia egualmente lauorato, le glebe minute, e tanto ben Vnite, che non si conosca da qual parte siano state riuoltate.

Arasi

Arare à quaderni.

Arasi à quaderni per lo più quando si semina, però che appianate con l'erpico le vâ-
neggie, e seminate, il Bifolco facendo vn solco con quella Terra, qual con l'aratro al-
za, copre circa vn piede, e mezo del terreno seminato, da poi voltando dall'altra parte
col fare Vn'altro solco distante dal primo circa trè piedi con quest'altra gleba, che ri-
uolge contro l'altra, che poco dianzi hà leuata dall' opposto solco; acciò che tutto il
grano resti coperto da queste due glebe vnite, e così formi quasi vn'arginetto in tal gui-
sa d'alcuni chiamato, come da noi quaderno, largo trè piedi con li latterali solchi, per
deuiar, e scolar l'humidità superflua tanto nociua a'seminati; mà perche con questo
modo s'ara solo la metà del campo, il nostro dapoco Cõtadino Valendosi di questo com-
modo, e presto modo, ara la prima Volta la Terra, che si chiama rompere, e la computa
per Vn'aratura, ne è che meza. Quindi è, che quando s'arano in questo modo li terreni
per far canepa, perche in altro modo douendosi far nell'ardor di Luglio & Agosto per
la durezza del terreno non si può arare, s'obligano i Cõtadini d'ararli due Volte nella
sudetta maniera, e lo chiamano riffendere. Seguita il pigro Bifolco con occasione di se-
minar faue, e marzadelli ad arare nel medesimo modo, mentre dopo hauer seminato la
faua nel sodo campo, oue l'anno antecedente era il grano, apre nella sommità Vno de'
quaderni, ò arginetti dell'anno antecedẽte, e lo riuolge nella più bassa parte del campo;
e doue era il solco ricettacolo dell'acque superflue copre la faua, e fà quaderni, preten-
dendo, che quel solco, che hà fatto nella sommità del quaderno possa scolare quell' ac-
qua, che si fermarà in pregiudicio della faua, ou'era il solco dell'anno antecedẽte. Va-
nità in vero, che si può accoppiare col crederci, che la faua alligni meglio nel sodo di
quel basso solco non lauorato, che nella coltura; à questo si prouede col non permetter,
che nel seminare ò coprire la faua, ò altri legumi, che s'Vsino questi quaderni, mà si
facciano vaneggiole di trè, ò quattro glebe, perche in fine questa maggior fatica ridon-
derà in solleuamento dello stesso Villano, perche raccolta la faua, potrà con meno fati-
ca lauorar'à vaneggie quella Terra, la qual già Vna volta hà lauorata nell'istesso mo-
do, che nõ faria quella lauorata à quaderno, la qual per la durezza non essendo rotta,
che la metà, non può ne meno tal Volta per la molt'aridezza fatta dura ararla la se-
conda volta à quaderno, che quando pur le succeda, dà à credere a'Padroni poco prat-
tici d'hauer'arato il suo cãpo due volte, mà hò sempre inteso dire in prouerbio triuia-
le; Che due mezi fanno vn boccale. Il sapientissimo Rè ne' Prouerbi questi dapochi
chiaramente minaccia di miseria, dicendo. Quello, che lauora la sua Terra, si fa-
tierà di pane; mà quello, che và dietro all'otio, sarà empito di pouertà. E voca-
bolo improprio il chiamar seminare, quando cõ la Terra si copre il seminato, più pro-
prio vorria detto coprir la sementa, mà perche è tanto necessario e deue esser tanto vni-
to al seminare il coprire, anzi non potendo star vno senza l'altro, forsi in riguardo del-
la maggior fatica, il coprire il formento chiamasi seminare, e perciò si dourà hauer cu-
ra di non seminar più grano, ò altra biada, che non si possa coprir quel giorno, anzi se
fosse sospetto di pioggia, spandi meno grano, che può per volta, acciòche sopragiungẽdo
l'acqua, il Bifolco non sia sforzato à ridursi à coperto, e lasciar scoperto il seminato.

Arar'il Verno.

Mà mi sono lasciato trasportare à parlar di sementi, ingolfato nella dapocaggine
de Villani, senza dir'altre cose del lauorar la Terra, perche communemente arasi trè
volte auanti si semini; la prima quando è in stato d'humidità, cioè morbida, trà il ba-
gnato, e l'ascintto, in questo stato ritrouasi l'Inuerno molte volte & ancor la Primaue-
ra per tutto Maggio, quando da qualche pioggie sia mantenuta humida; vero è, che fa-
cendosi

cendosi il Verno, questa Terra rimossa si riduce da geli in poluere, e s'ammazzano le trist herbe, e frà molti, che consegliano questo, vno è il sapientissimo Salomone, oue dice; Il pigro pe l freddo desiste d'arare l'Inuerno, dimanderà dunque elemosina l'Estate; e non li sarà data. *Et è trito prouerbio*; Ch'il suo campo ara l'Inuernata, di raccolto auanza la brigata. *Arisi dunque se non l'Inuerno, almeno nel mese di Marzo, quando la temperāza del terreno lo comporti, e massime il campo forte, poiche se si lascia asciugare, indurisce in maniera, che si rende difficile à romperlo; nō con tanto riguardo, ò sollecito si può arare il terreno dolce della prima, e miglior conditione, volendo questo esser arato asciutto, perche di natura maneggiato humido, s'vnisce piu del forte; caso che maneggiato poco asciutto ci pioueße dietro, si rende quasi impetrito, però questo si può tardare d'ararlo fino à Maggio, sì per sfuggir'il pericolo delle pioggie, come perche questo dal caldo non s'indura, come fà il forte, anzi asciutto dal calore del Sole ogni sua humidità, alle prime nebbie, ò pioggiarelle Autunnali, quasi calce si riducono in poluere le grosse glebe, non altrimenti, che da geli, quelle del terreno forte sono poluerizate. L'altre due volte, che s'ara la Terra, facciasi pure ne' susseguenti mesi estiui, & ancor ne' giorni caniculari, quando si voglia con l'intramezo d'vn mese da vna fiata all'altra, e questo acciochè l'herbe triste affatto si spegnino, e la terra possa esser dal calor del Sole meglio custodita, e questa volta habbino patienza Columella, Palladio, e frà gli altri Esiodo, qual lasciò scritto in conformità dell'opinione de' sudetti.* Et sterilis Tellus medio vrsata sub æstu.

Perche non prouiamo, che la Terra lauorata pe'l tempo caldo, & asciutto, sentā quello stesso nocumento, che pate mossa, molle, e bagnata, come vogliono questi con la ragione, che dal gran caldo venghi asciutta la sostanza della Terra, che se fosse vero, à che effetto il cōsigliar, che fanno dapoi, oltre il calor del Sole, per riscaldar, & asciugar la Terra, sia bene abbruggiarci sopra stoppia, sterpi, & ogn'altra cosa, da che con esperieza vediamo, che in luogo d'essiccar la sostanza della Terra, si rende vigorosa, & abbondante di copiosi raccolti. Può essere, che quādo detestano il lauorar la Terra per l'asciutto, s'intendano del romperla la prima volta, e per la difficoltà, e per le grosse glebe, che s'alzeriano; Stasi dunque sollecito d'arar queste due volte con l'interuallo d'vn mese, come s'è detto, acciò siano fornite d'arare vn mese auāti la seminatura, e caso che vna parte del campo tardasse ad esser lauorata si faccia esser l'vltima à seminare.

Alcuni hanno opinione, che l'arar di notte apporti humidità alla Terra, quì non si costuma, e credo, che le Bestie, acciò nō vsate, patiriano, oltre che si farebbe lauoriero scōcio. Non biasmo quei Cōtadini, quali hauendo osseruato vna fetta ò cāpo, che produca assai herba ò vena ò altra cosa infruttuosa di dāno a' semi buoni, questa nō arati auanti il Verno, come si douria fare, trascurino d'ararla per tēpo, per poter raccor l'herba per lor' Armenti nō si scordino però di leuar presto quest'herba, auanti che i semi cadano, perche saria in luogo d'estirpar le male herbe, vn moltiplicarle, & acciò non s'induri la Terra, e ritrouino difficoltà in lauorarla, e questa difficoltà le succederà, se nō cōtēti d'hauer hauuto l'herba, mādeiāno le Bestie à pascer quel cāpo, perche col piede calpestandola, l'indurirāno, oltre che essendo leuato quell'herba, che tenēdo fresca la Terra, la riparaua dal Sole, hora scoperta, in vn subito si farà soda; lo stesso auuiene de' campi, oue sono leuate di poco le faue, & altri legumi, con l'ingordigia di far pascer iui le Bestie, differiscono l'ararli, dapoi induriti si scusano, che nō possono rōperle, ouero gli arano malamēte quaderni, col pregiudicio detto di sopra. Sia dunque auuertito l'Economo

Arar di notte.

Arar' à quaderni mez' aratura.

di

di sollecitàr subito leuati i màrzàdelli, ò l'herbe, l'arar il càmpo àuāti induri; E pur se fosse sforzato arare à quaderni, non computando tal'aratura, che per meza volta, procuri, che l'altra metà s'ari Vn'altra Volta, che à questo modo sarà arato tutto il cāpo.

I viali nō doueriano esser più alti del cāpo.

E' grand'errore, e danno, che i viali quali terminano le sommità delle fette, ò campi, siano più alti dello stesso campo, sì perche l'acqua fermandosi nella più bassa parte naturalmente, verrà à stagnare nel campo lauorato, sì perche le rotelle, che conducono l'aratro, nel giunger à quella parte alta solleuandosi, alzano ancora l'aratro, e perciò quella parte di terra non è rimossa così profondamente come l'altra. Questo viene, perche all'aratro, & alle stesse rotelle, attaccato c'è sempre terra, la qual dal Bifolco sù quel viale, ò sù quella riuolta, nettando l'aratro si scuote, e con questo s'alza in progresso di tempo il viale. Il rimedio sarà ogni qual'anno, quando si Veda quest'altezza, con vanga abbassare il viale, e spander la terra pe'l campo.

Abuso nell'arare.

Nell'arar vicino alle piantate de gli arbori, che sono sù la ripa de' fossi, con la scusa, che l'aratro è impedito da radicumi di detti arbori, si tengono i Bifolchi tanto lontani da detti arbori, che impicciolendo la possessione di sementi, l'ingrandiscono di pascoli, mentre lasciano da ogni parte de' sudetti fossi due braccia di terreno (che si potria lauorare) ad Vso d'herba, la quale, perche serue per le lor bestie solo, molto la desiderano. Lo stesso costumano, oue il campo confini con qualche prato, ò Viale herboso, quali ingrandiscono, per esser tutto loro con diminuir' il terreno, che si semina. La buona diligenza con lo star in Villa, osseruati tutti questi pregiudicij, opererà, che s'ari sino, oue si possa, ouero sin doue sia il consueto, & ordinario d'arare. Quando s'ara Vicino à Viti basse, ò propagini, ò ad inserti, ò ad altr arbori piccoli, bisogna far portar'à Buoi impedimento alla bocca, acciò non li danneggino.

Dell'arà. Vso & vtilità.

L'Aratro, qual costumasi in queste parti, chiamasi Piò, à differenza d'vn altro simil stromento, qual chiamano Arà, il Piò non hà, che vna tauola, e non alza, che vna gleba, ouer laga, mà l'Arà, che hà due tauole, quali in punta si vanno à congiunger sopra il Vomero, alza due glebe, riuolgendone Vna da vna parte, & Vna dall'altra, nel resto poi saranno vniformi; Questo Arà serue ottimamente in occasione di seminare, ò per coprir semi nati, perche fà il doppio lauoro del Piò, mentre riuolgendo due glebe fà in Vna sol Volta due mezi quaderni, & il Piò con Vna sol gleba non fà, che mezo quaderno per volta, mà perche si come riuolge il doppio terra, così è duplicata fatica, & oue non è terra ben lauorata, e libera da gramigna, e radicumi, è ancor maggiore, anzi che tal volta non si può oprare, però da Villani dapochi è biasmato in questo stromento, con l'addurne ragioni contro lor stessi, che non si può oprare, oue il terreno non sia ben lauorato, che Viene da lor difetto; e chi non tocca con mano l'Vtile questa sorte d'Aratro? mentre ne' tardi giorni autunnali per le pioggie, che sopragiungono, s'hà tal Volta difficoltà di seminare, ò che si fà malamente, se con questo instromento s'effettua in otto giorni, quando non sono ancor sopragiunte le pioggie, quello che si fà con l'altro in sedici, non è meglio vsar questo, e sbrigasi, che l'aspettare, ch'il terreno sia ridotto inhabile dalle pioggie?

Queste sono le due sorti d'Aratro, che si pratticano in questo piano; Sù monti per la difficoltà del sito, & in altre regioni s'vsano diuerse forme d'Aratro, mà però tutte tendono al medesimo fine, d'aprir la terra, riuolgerla, agguagliarla, e ridurla in poluere. Sono ancora Varie l'opinioni, e consuetudini circa la quantità delle volte, che, si deue arar la terra; hammi però parso sufficiente Vsanza, che s'ari quattro Volte

però

però non risorga per la morbidezza del terreno molt'herba, sì perche vedo, che questo nostro campo per lo più cō 4. arature si riduce in maniera, che si può seminare, sì perche vedo, che li documenti de gli Antichi sono tali, particolarmēte di Virgilio, quando cantò. Al desio de l'auaro Agricoltore
Responderan quei campi, che sofferto
Due volte il Sol hauran, due volte il freddo;
Rompendogli i granar le molte Biadi.

Alcuni Moderni hāno hauuto altre opinioni, e sottigliezze, e trà gli altri Camillo Tarelli da Lunato vuole, che quei campi quali da noi in due diuisi à vicenda ogn'anno lauoriamo, fossero in quattro parti disposti, e che vna di queste con otto arature ogn'anno, si lauorasse, fonda questo suo documento nella consideratione, che vna spica (per modo di discorso) hà circa cinquanta grani almeno, e cercando la ragione perche nō si raccolga cinquanta per vno del seminato, conclude che il tutto succeda dalla Terra non lauorata, causa che non tutti i grani naschino, nō volendo, che questo possa auuenire ne da freddo, ne da nebbie, ne da formiche, ne da sorci, ne da talpe, ne dalla semenza stessa tal volta imperfetta, ne dalle pioggie, ne da venti, ne da gli Vccelli tāto saluatici, quāto domestici, ne dall'innocēza della Terra, ne dalla cura de gli Agricoltori, e per ciascheduna delle sudette cause adduce ragioni quali non scriuo per non esser troppo diffuso, e perche non hāno secōdo me sussistenze; perche egli stesso cōfessa, che i seminati hanno da ciascheduna delle sudette cause dāno, ma nō tāto, che possa causare il pregiudicio della così poca raccolta, & io dico, che cōcedendo, che il danno di ciascheduna delle sudette cause da se sola sia poco, vniti tanti dannificāti, insieme sarà di tanta cōsideratione, che potrà importare la perdita della metà della semēza, e forsi più. Ma l'attribuire la sola colpa di questo danno al poco lauoriero della Terra nō si deue, perche quando si cominciorno a lauorare i Beni cōmuni di S. Giouanni in Persiceto con pochissima aratura rendeuano 40. e 50. per vno, rispetto la bontà del terreno. Hora sfruttati, e stanchi con molta aratura à fatica rendono dieci per vno. Et è certo, che nō solo concorre alla felicità delle biade la perfettione della Terra, ma bisogna, che ancor sia fauorita con prosperi influssi, altrimente ogn'vno raccoglieria ogn'anno dalla medesima Terra sempre la stessa quantità di grano dallo stesso Bifolco arata, e pur vediamo succedere in cōtrario. E l'anno 1639. qual col fauor del Cielo fù abbondantissimo di grano, li stessi cāpi, quali gli anni antecedēti lauorati da stessi Cōtadini, appena rēdeuano otto per vno, quell'anno fruttarono venti, trenta, e cinquanta per vno. E se vna Cōmunità col cōseglio di questo seminasse solo la quarta parte del lor campo otto volte ben lauorato; nato, cresciuto, e spicato, che fosse il grano, se per l'acque, ò venti ne cadessero i fiori, ouero se dalle stesse acque, per la morbidezza, & altezza del grano causato dal lauoriero, fosse atterrato, ouero dalle nebbie coperto di malume, ouero da venti caldi, nō ancor perfetto fosse fatto seccare, à che termine si ritrouueriano questi? Perche se bene lauorato al modo solito la metà del terreno con questi infortunij celesti coglierebbbero poco grano, col modo del Tarelli ne coglierebbero la metà meno cō lor gran dāno. Ne sò mentre voglia, che trà l'vn'aratura, e l'altra passi vn mese secondo la legge di tāti periti Agricoltori, come possa arare otto volte vn cāpo, ancorche ne arasse due

Nuoua legge d'arare.

volte trà'l fine delle sementi, & il Natale, che pur gli riusciria difficilmẽte, perche vedo il più delle volte il seminar d'Ottobre succeder malamẽte per causa della souerchia humidità, quale, quãdo regna, allhora s'ara la Terra per necessità di coprire i seminati, non per elettione. E se vediamo, che col riuolgimento della Terra con le vãghe, essa Terra si riduce in poluere, frutta ancor dopo esser sfruttata in crescer canepa abbondãtissimamente, à che effetto cercar nuoue foggie sottoposte à pericoli? Questo Agricoltore orna il suo raccordo, e cõseglio con tãta autorità, e ragioni così ben dette, che parmi grã cosa, come nõ sia accettato, almeno non dirò nello Stato Veneto, ma à Lunato proprio, poiche intẽdo colà non si considerare, al sicuro il tutto le auuiene perche gli Agricoltori sono diuersi da gli altri Artefici, i quali i secreti cõcernẽti alla lor arte tẽgono stretti, ne ad alcuno propalano, ma i Coltiuatori nõ così tosto ritrouano inuẽtione, ò fãno operatione alcuna nuoua, che subito la manifestano à vicini, à parẽti, ad amici, e fino alli stessi passaggieri; e questo perche l'arte dell'agricoltura come quella, che maneggia la Terra, la più sincera, et ingenua cosa, che si ritroui, rẽde tali ancora quelli, che la praticano. Questi da Lunato ritrouato cõ l'acutezza del suo ceruello quest'vtil modo di lauorar la Terra, nõ cõtẽto della gloria d'hauerlo mediãte la Stãpa participato al Mõdo, cõtro il costume de gli Agricoltori, ne procacciò priuilegio, che da alcuno nõ fosse posto in esecutione, questo suo inuẽtato modo; che non pagasse quattro marchetti per cãpo à se, ò suoi heredi; per questo forsi dico tralignando dalla liberalità de gli Agricoltori in insegnare, sarà stato dal Cielo castigato, che à guisa di Cassandra non gli è creduto. Meglio dunque sarà attẽdẽdo al cõsueto modo, arar le Terre trè volte sẽza quella, che si semina, e se per mala qualità del terreno, ò per nõ esser venuto pioggie autũnali, le grosse glebe, ò matoni nõ fossero ridotte in poluere, come si desideraria, cõ zappa, ò mazzo si rompino, ò cõ l'Erpico de dẽti di ferro, ò di legno si tritino. Succede taluolta, che se bene è piouuto i matoni in ogni modo nõ si rompono, ma perche cõ vna picciola scossa si riducono in poluere, e massime il terreno dolce, à questo si prouede con l'Erpico nõ dentato, ouero taluolta basta vna semplice scala condotta per la lõga de' quaderni, ouero vaneggie, & acciò che i matoni habbiano più d'vna scossa, quel rustico Padre di fameglia arma la sudetta scala cõ vna coda di quãtità di rami, quali più facilmẽte riducono in poluere i matoni sudetti; cõ quest'Erpico ancora s'appianano, e s'agguagliano le vaneggie, riducendole molto più comode à seminarsi. Con quest'Erpico dentato però, si coprono li seminati, & vsasi ne' cãpi di poco lauorati, acciò che nel coprirli cõ l'aratro, nõ si riuolgesse di sopra quella Terra, la qual poco diãzi s'è riuoltata à basso, e perciò praticasi l'erpico nel seminare, ò coprire i seminati legumi tardiui, sì per la sudetta ragione, sì perche bisogneria, che nascessero presto per causa della tardanza, e se si coprissero cõ l'aratro peneriano più à nascere, che non fanno coperti cõ l'erpico. In caso ancora di terreno assai bagnato possi vsar l'erpico dentato, per coprire i semi, perche con questo si maneggia meno la Terra, che non si fà con l'aratro, e però come humida sente meno danno, oltre che nella superficie, oue è smossa dall'erpico è sempre più asciutta, che da basso, oue la moue l'aratro. Narra Plinio, che essendo guasti da Popoli Salasij li cãpi oue era il grano de gli habitatori à piè dell'Alpi, che questi seminorno miglio, e panico, e n'hebbero doppia raccolta, il che fù chiamato

Diuersità degli Agricoltori.

Erpico.

Ara-

Aratrare.

Aratrare, *questo ancora fù vsato nel campo de Treueri, perche le biade dalla rigida vernata si perdettero, e da quei Popoli ne fù riceuuto raccolta abbondantissima; e noi ancora con occasione di grandine hauemo vsato aratrare, cioè riseminare ou'era grano, fagioli, e miglio secondo la stagione, & hanno corrisposto alle fatiche con abbondante frutto, il che si raccorda, acciò s'vsi in caso d'infortunio.*

Vanga.

Il terzo modo di lauorar la Terra è quello, che porta corona sopra tutti gli altri, cioè con la Vanga. Con questo si muoue più la Terra da luogo, à luogo, che con altro modo, portandosi due piedi più inanzi del sito, oue si ritroua, e perciò in conformità di quanto s'è detto si rende più fertile con la vanga, che con l'aratro, ò zappa; praticasi più il Verno, che l'Estate, perche essendo grā fatica, l'huomo, che da se stesso tutta la fà in questa stagione è più robusto, che nell'altre. Pare però alleuiamento di fatica la compagnia, ma bisogna auuertire, che frà molti robusti frapongono vecchi, e putti, quali oprano per la loro poca forza vanghe vecchie, e fruste con le quali non fanno vn piede di lauoriero, come douria esser la coltura fatta con vanga.

Astutie de' Cōtadini.

Ne gli Horti s'adopra la vanga da tutti i tēpi, questa è quella, che dà à conoscer'i Contadini gagliardi; quest'è quella, che arricchisce i Padroni, & i Contadini, poiche oltre la prima raccolta di canepa, ò di faua, ò di miglio, ò di fagioli, ò di qual si voglia altra grana, se ne caua alla seconda volta, col beneficio di questa gran lauoratura, vn'altro abbondantissimo raccolto. Con questo stromento si fà la coltiuatione, non mai à bastanza lodata, dello scassato, ouero lauorandosi il campo, con cauarlo due mani di vanga, vna sopra l'altra, si viene à formar vn mezo scassato, in cui si può porre in ogni pianta, la quale habbia da prosperare, col far molta radica. Con la vanga si cauano fossi, ò si fanno buche per piantarci arbori, ò viti; Con questa si lauora al piede d'ogn'arbore accioche l'acqua, e la pinguedine, che se gl'impresta passi meglio alle radiche. Di questa vn diminutiuo è detto vanghetto, ò paletto, col quale si fanno buche per arbori, si cauano li fossi, che scolano l'acque, oltre che con questo si getta nel campo quella terra, che è nel fondo de' fossi, qual è grassissima, e partecipa tanta pinguedine al campo, come se fosse stabbiato, onde hebbe à dire vn Agricoltore, che nel fondo de' fossi stà il pane, e con ragione, perche nel fosso concorre ogni immondezza, e parte dalla pinguedine del campo condottaci dall'acque; nel fosso si riducono le foglie de gli arbori i frutti marci che tutto putrefatto serue ottimamente per allegrar il campo. Ne è minore l'vtile, che col mezo di questo vanghetto si caua, facendo gettar in mezo del campo quelle ripe de' fossi, ingrandite dall'auidità dell'herba da' Bifolchi, come s'è detto di sopra, perche quel terreno riposato, e con vna quantità di radicumi ingrassato, rende il campo fecondissimo; questi due beneficij non si deuono scordar d'esser procacciati, sollecitando il Contadino in far quello delle ripe il Verno, quel de' fossi il Maggio, ò meglio il Nouembre.

Lodi della Vanga.

Cauar fossi.

In questa terra dunque, in qual si voglia de' sudetti modi lauorata, pur che sia trita, e minuta, seminasi tutto ciò, che da saggio Economo si crederà sia atto à quel terreno tanto per vtilità, e comodità della sua Casa, quanto per poter con la vendita trarne denaro, e prima di tutti mi s'offre.

Auena.

L'Auena, quasi Aduena, perche non aspettata ne desiderata, apparisce ne' campi, onde Oratio. Expectata seges vanis elusit Auenis.

Infausto incõtro per certo, mẽtre la saluatica, ò vogliã dir la nera, di niuno, ò poco vtile trà le zizanie si possi annouerare; questa nasce da sè, ò secondo Crescẽtio, il grano, per l'humidità, che non si scola (rendendo la terra di mala qualità) in quest'Auena si conuerte. Ma quell'antico Contadino cõsiderando, che all'Auena sono due grani congiunti, osserua, che se bene ne nasce vno vn'anno, e l'altro resta per nascere, ò il susseguente anno, ò quãdo à lei vien bene, secondo che per il lauorar della Terra essa si ritroua alla superficie di quella, ò l'Autunno, ò la Primauera, e però si crede, che da questo possi auuenire la di lei abbondanza, mẽtre mai si può spegner, e che tal volta nasce nel campo, ancorche non lauorato, e trà i seminati, con lor gran pregiudicio, perche con la profonda quantità di longhe radiche, nõ solo suga quell'humore che douria seruir pe'l grano, ma leua la sostanza alla Terra istessa, e l'abbruggia, Virgilio. Vrit lini campum seges vrit Auena.

Dapoi quella, che resta misticata col grano, fà mala misura, & à voler leuarla si conuiene leuare del grano buono, mentre si vaglia, sì che da' seminati cõ gran diligẽza, e cura leuar si peue, ò quãdo è piccola, conoscendosi alla foglia pelosa, più larga, e di più verde scuro, che quella del grano. Leuasi ancor con maggior facilità, e con qualche poco d'vtile, quãdo dopo hauer aperto la spica, & allargati i suoi granelli pieni ancor di latte, fà di lei non sò se pomposa, ò obbrobriosa mostra, allhora preso con mano à mezo la sua paglia, ò gambo al modo di mugnere, si tirano in alto le grane, nõ ancor ben mature, e si deue far per tempo questo, perche à pena maturate queste grane, le lascia cadere con maggior rouina del campo, per la moltiplicità, che non era prima. Se quando è alta, e si conosca, per hauer allargati i semi, si potesse tagliar per le bestie saria bene, e può succeder, mentre essa nascendo per lo più ne' solchi, ne porge comodità; ma tal volta si fà tagliare alle Donne, le quali con vestimenti, ò cõ piedi danneggiano il grano, anzi per sbrigarsi presto non s'astengono di tagliar lo stesso grano. Vogliono, che l'Auena fatta pascere alle pecore si perda; in somma bisogna con ogni diligenza, e modo spegnerla, altrimenti per suo antico costume vuol signoreggiare tutto il campo, Virgilio. Sterilis dominatur Auena.

I grani di questa seruono per giumẽti, e se bene si danno a caualli non l'hò per buõ conseglio, ancorche col pestarla si procurasse di romperle certe pungenti punte, che hà nella sommità, perche in tutti i modi soluendo il corpo a' caualli gl'indebolisce.

Auena domestica.

L'Auena bianca, ò vogliã dir domestica, seminasi à bello studio di Primauera in Terra asciutta, e scoperta, nõ ricusa sito, poiche tãto alligna in Puglia, come in Germania. Fatt'herba si dà à Buoi, & à Caualli, a' quali è gustosissimo pasto, e massime quand'habbia i granelli pieni di latte. Secca è ottima biada ne' tẽpi estiui per esser di natura fresca, e per le sudette ragioni mangiano ancor la sua paglia volontieri. Per causa della sudetta natural frigidità se ne fà farina, e pane sanissimo per febricitãti

Cece.

Il Cece grano noto, viene dal Latino Cicer à ciendo vrinam, *onde fù cantato.*

Cit Cicer, extergit, lac auget, sperma colorem,
Inflat idem, & lapides frangere sæpè solet.

Quando si pone nell'Horto, per ordinario piantasi, che si può pratticare ancorã ponendolo nel Campo, ma communemente seminasi nel Campo, ò sotto, ò dietro la laga, ò vogliamo dir gleba, secondo si ara, e si deue seminar per tempo, ma

viene meglio, che nella Terra auanti il Verno lauorata, ouero in quella Terra, qual due, ò trè giorni prima sia stata arata, in quel punto, che si conosca, che le grosse glebe trà l'asciutto, e'l molle, col rimouerle, si risoluino, ò si disfaccino, si semini, e si copra con l'erpico, ò con la zappa, non deue esser molto spesso, acciò possa allargare i suoi rami, e facciasi del Mese d'Aprile, acciò quand'è in fiore non sia sottoposto alle pioggie, le quali gli sono molto di danno; il tutto nel fine della Luna, acciòche da quella riceua poca humidità, della quale è inimico, & attenda ad allignare i primi fiori, e non ne produca de gli altri, tralasciando i primi, come fà, quando è seminato à Luna nuoua. La Terra vuol'esser mezanamente forte, nera, grassa, ò ingrassata con scoppature di casa, ò terriccio. Et anco che si contenti di poco humore, si muore però nel troppo asciutto terreno. Teme tanto l'humido, che è necessario, che i laterali solchi delle vaneggie, oue è seminato, siano caui assai, acciò per quelli quest'humidità se ne vada, nè in quelli meno si fermi, perche oue muore l'acqua, il Cece diuiene ettico.

Coltiuatione.

Terra. Grasso.

Egli è di varij colori il bianco è più sottoposto à detti patimenti, che gli altri, e per la sua dolcezza ad esser mangiato da'vermi, e da gli Huomini. Ecci il nero, il leonato, & il sanguigno, di tutti il più grosso si pianta nell'Horto, perche vendendosi verde per passatempo dell'Estate, si spaccia più presto del minuto, vero è, che in luogo del bianco, qual per la sua dolcezza è desiderato, si pone del nero della stessa grossezza, appresso noi, poiche gli antichi lo descriuono più piccolo dell'altre spetie, mà di minor spesa del bianco, dal qual, mentre è verde, non si distingue. Ne'terreni di natura salsi alligna benissimo, per esser'à lui la salsedine di nutrimẽto naturale, anzi quando pioue, e che questa salsedine si slaua, ingiallisce, e però s'è consigliato il seminarlo tardi, acciòche venga à far'i fiori in stagione, che per ordinario è poco piouosa. Ogn'altro terreno, che non habbia del salso, dimagra assaissimo, se bene Columella vuole in contrario, credesi però, che sia error di Stampa, e c'habbia volsuto dire della Cicergia, quale ingrassa molto, perche vn tant'huomo non hauria affermato cosa, qual si tocca con mano in contrario, mentre che volendosi ridur'vn campo à sterilità, vi si semina del Sale, sarà dunque bene, cauar, non tagliar'il Cece, acciò la mala qualità della radica non resti à danneggiar'il campo con la salsedine. Nasce più presto, e più cocino se auanti si semina starà vn giorno à molle in acqua tiepida, e meglio, se fosse ne'gusci in acqua con nitro. Sarà ben consigliato l'Economo, se farà seminar'il Cece longi da Case, e da Vie, per l'offesa, che da vicini, e viandanti sente; alcuni per proueder'à questo l'aspergono, auanti nasca il Sole, con acqua, oue sia stato infuso semi di Cucumero seluatico, e d'Absintio, e se da questo pigliasse qualche amarezza, la qual'è quella, che lo preserua dall'offesa, se ne libera con quattro, ò cinque rugiade, ed egli in tanto indurendo, si rende meno gustoso, e meno danneggiato, il che si può praticare nelle Faue, & altri legumi. Dura questo grano più d'ogn'altro, perche per causa della salsedine non è offeso da'Vermi, ed egli non ne genera, onde è tenuto per il tipo della sanità, se bene i Romani l'haueuano per la munificenza, perche i Pretori donauano al Popolo Cece. Raccolto, e ben'asciutto si conserua longo tempo

Difesa d'ogni legume da ladri.

Conseruatione.

in Vettine, oue sia stato Oglio, & iui diuiene più cociuo, mà inutile à seminare.
Vso. La sua paglia, ò herba secca si deue abbruggiare, perche non fà buon lettame. Mangiasi il verde crudo, e cotto, in tutti i modi de' Piselli detti, il secco intiero, ò rotto, ò vogliam dir franto, serue per minestra, & accompagnasi con aglio, rosmarino, ò saluia, petroselli, ò altre herbe odorifere; il suo brodo, che hà del solutiuo, netta le reni, & accresce il latte, è più gustoso di qual si voglia di legume, e perciò se ne bagnano suppe, quali informaggiate si sottestano. Con Cece bianco cotto, e ben pesto si mistica la terza parte di leuito, vn poco d'Vua passa, e zucchero, e d'ogni cosa assaissimo maneggiato, in oglio bollente se ne lasciano cader glo
Sonagli. betti, quanto faue, ò palle da moschetto, quali ingrossati, e fatti spongosi, seruiti con zucchero, sono assai buona viuanda. Con farina di Cece, misticata con quella di grano, se ne fà pane spongoso di gustosa fragilità sotto denti. Con Ceci si gouernano ottimamente i Caualli, e massime in occasione di fattione, come in Guerra, Tornei, per correr Palij, per andar à caccia, e per montare, somministrandoli molto nutrimento. Con gusci, quali si separano dal Cece franto, ò rotto, si fà biada in luogo di semola, misticandoli con faua, & è tanto meglio della semola, perche in molti gusci resta tal volta, lo stesso Cece. La Famiglia Romana, che da' Ceci hebbe il nome fù illustrata dal più elegante Oratore della lingua Latina, onde fù detto.

Quæ tibi magnificum peperere legumina nomen,
Nomine sunt Cicero nunc quoq; grata tuo.

In questo trattato del Cece primo de' legumi è bene si sappia, che per la maggior parte i legumi sono ventosi, di difficil digestione, e di nutrimento malenconico, tuttauia i verdi sono più facili à digerirsi, e si deuono cuocere in brodo, si come i secchi con oglio, e cipolla trita già fritta; sono ancor più sani senza la scorza i legumi, perche quella ristringe, e la polpa rilassa. Insegna Magnino antico Medico Milanese, di far brodo di legumi per soluere il corpo, e disopilar le vene, senza pericolo d'offesa. Ponganssi i Ceci la sera in acqua bollente, & iui molto si freghino, e maneggino con mani, poi vi si lascino infusi fino alla mattina, oue si facciano leuare due, ò trè bollori, indi si separi il brodo col colarlo, & auuicinandosi l'hora di pranso si faccia di nuouo vn poco bollire, con vn poco di cannella, zaffarano, e vino, e così caldo se ne pigli auanti il cibo; mà de' legumi generalmente parlando, è pasto di faticanti, e di quelli, che hanno buon stomaco, i secchi si possono praticare per il freddo, i verdi l'Estate.

Fagioli. I fagioli, qual da vn'Isola di tal nome presso il Monte Olimpo, furno così chiamati, de' campestri dico, poiche già de gli hortensi s'è parlato, sono di due sorti,
Coltiuatione. bianco, e rossiccio, si seminano di Maggio, e con l'erpico, ò poca zappatura, nella terra ben lauorata si cuoprono, tutto perche, quando si profondano assai, pe'l freddo, ò per esser troppo la terra non nascono, vogliono ancor la terra di natura soluta, anzi sabionizza, mà però vigorosa, ò di sua natura, ò con stabbio ben smaltito ingrassata.
Terra. Li terreni nuoui, ò per inondatione, ò ritiramento di fiume sono à questo appropriati, nati che siano si sarchiano, ò zappano, rimouendoli la terra al piede due, ò trè volte; si tengono liberi da ogn'oltra herba, eccetto qualche pianta di panico,

ouer

ouer cânepa, mà aſsai longi l'Vna dall'altra, acciò non ritenghino l'humidità ſoprà Fagioli, impedendo l'aria, & i venti, che non diſſipino preſto le nebbie cauſanti il malume, qual li rouina totalmente, ſi che biſognerà ancora, che il campo ſia libero da arbori. Raccolti, col far ſtar li cornetti aſsai al Sole, aſſicuraſi, che il granello bene s'aſciughi, e ſe ſi faceſse ſtare fuori de' cornetti, diuiene rugoſo, e creſpo. La ſteſsa humidità patiſcono, ſe ſecchi ſi terrano in luogo humido, per contrario in ſtanza aſciutta ſi conſeruano ben due anni. Si mangiano i lor cornetti ancor verdi, e teneri, cotti in acqua, e ſeruiti con oglio, aceto, ſale, e pepe ammaccato. Li ſteſſi cornetti, per picciolezza teneriſſimi, leſſati, & infarinati ſi friggono in oglio come peſciolini, poi con la ſalſa ſi regalano, nel Libro ſecondo notata, la qual li rende guſtoſiſſimi, e ſani. Onde ſi potrebbe recitare quello, che di queſti fù cantato.

Conſeruatione.

Vſo.

Si pipere, & mulſo faciat coquus arte ſalubrem,
Dic mihi naturæ ſeruit, an iſte gulæ?

Queſti cornetti così teneri in aceto ſalati per la Quareſima dalle Donne ſuogliate ſi conſeruano. I grani ſecchi ſi fanno in mineſtra, e ſe con cipolle trite s'accompagnano, ſono buoni, regalandoli con pepe ammaccato, & vn quarticino di queſti fà dieci mineſtre. Cotti, come s'vſa per far mineſtra, mà poi aſciutti dall'humidità, con oglio, aceto, ſale, e pepe ſi ſeruono; ouero miſticati aſſai ſi fanno in torta per Contadini, à quali in quai ſi voglia modo accomodati, ſono paſto grato, mà vile, Virgilio cantò.

Viciamq; ſeres, vilemq; Faſeolum.

Non ricuſa in ogni modo, accomodato con vezzi le tauole de' Signori. Cuoconſi con Caſtagne in acqua (nel qual modo ſeruono ancor per mineſtra) da poi aſciutti dall'humidità, peſti inſieme con la Caſtagna nel Mortaio, ſtemperati con ſapa ſi paſſano per ſtamigna, e di quelli ſe n'empiono rauioli, ò vogliam dire tortelli da friggere per la Quareſima, riuſcendo tanto buoni, che gareggiano con li pieni di paſta di zucchero. Apicio inſegna di miſticare i granelli verdi, e teneri, già cotti, con oua, e cuocerli di nuouo; in frittata però sò che rieſcono bene. Altri Antichi cuocono con eſſo loro le foglie, e ſe le mangiano mà in qual ſi voglia modo cotti vogliono eſſer accompagnati con pepe, ò ſenepa, per temperar la lor frigidità, ſe li beue dietro buon vino, e generoſo. La decottione de' Fagioli roſſi beuuta fà orinare; prouoca i meſtrui alle Donne, & ingraſſa il corpo. Le lor foglie poſte nelle letticre tirano à sè le cimici, per hauer qualch' odor grato à queſti animaletti, & è certa coſa, che non ritrouandoſi la ragione del perche nelle virtù di molte herbe, il tutto ſi riduce à virtù occulta, ò à ſimpatia, eſſendo queſto mondo diſpoſto in tal maniera, che trà tutte le coſe inſieme c'è ſimpatia, ò antipatia. Lv Donnola hà antipatia col Serpe, la Pecora col Lupo, il Leone col Gallo, il Tulcino col Nibio; per contrario il Pauone ama la Colomba, la Tortora il Papàgallo, il Cane l'Huomo, e l'Huomo ama l'oro. Queſto forſi per eſſer l'oro frà tutti i metalli incorruttibile, può auuenire, che habbia ſimpatia cō la perpetuità della mente dell'Huomo. Mà ſiaſi come ſi voglia, ſe l'oro ſtà in terra, e col cauar la terra ſi ritroua, adunque per ſimpatia, ò inclinatiō naturale l'Huomo lauora la terra per

ritrouar l'oro, se non immediatamente, almeno col mezo de' frutti.

Farro. Il Farro dal Latino Far à faciendo perche col pistrino già si faceua, mà meglio à farciendo, perche con l'ottimo nutrimento ingrassa, per lo più desidera il monte, perche temendo assai il malume, in piano, oue questo abbonda, non fà bene: onde si può dire.

Sito.

Non tellus eadem parit omnia vitibus illa,
Conuenit, hæc oleis, hic bene Farra veniunt.

Questo nocumento, che viene alle biade, si genera, ò da humidità di terreno viporoso, ò da nebbie, ò da pioggie, à' quali sussegua il Sole, peroche essendo questa humidità auanti, che da se stessa cada, ò da Venti sia asciutta, dal Sole seccata sopra le spiche, ò paglia, causa che fatta viscosa vi s'attacchi. e si cónuerta in materia maligna, qual s'auuanza fino à ridur in fumo le dette spiche; Quindi è, che quell' humidità che haurà più del viscoso, e del denso, come quella delle nebbie, e de' vapori della Terra, sarà più atta à conuertirsi in questo. Chiamasi malume, dal male, che apporta, ouero melume dall'hauer per la viscosità sudetta somiglianza di mele, e quando è abbondanza di questo malore, oltre il danno, che apporta alle grane, la paglia si fà rossa, e mal sana per caualli, offende le braccia, e volto de' Mietitori, e perciò il farro si pone sù i colli in terreno dolce ingrassato, e lauorato. Lo conoscono di trè specie i nostri Rustici, Farro, Farrone, e Farriola; il Farro per lo più si dà à Caualli, e Giumenti in biada per la sua grossezza; il Farrone, e Farriola liberi dalle sue natural vesti, infranti, ò rotti, seruiamo alla Cucina in minestra qual con più delicia si passa, e liga con ouo, ouero se ne fà assai buona Torta; del Farro grosso ancora ridotto in farina se ne fà assai buon pane, costumato assai più da Romani, che da noi, e perche bisognaua pestarlo per farlo vscire da quelle spoglie, oue nasce, e si conserua, e perche quelli, che lo pestauano erano i Fornari, perciò furono chiamati Pistores in latino. Chiamasi il Farro Adoreum, perche con questa biada gli Antichi sacrificauano à loro Idoli. Il vincolo della confarattione era il più stretto, che ci fosse presso gli Antichi, quali poneuano communemente vna gran massa di Farro, e communemente quella si mangiauano, mà per quanto quella duraua, stauano in così stretta vnione, che tutto ciò che di bene, ò di male ne auueniua era commune.

Malume, che cosa sia.

Faua. La Faua dal Greco Faga, che vuol dir mangiare, perche gli Antichi molta ne mangiauano, ouero perche secondo Fidon mangiorno prima le Faue d'ogni altro legume, si come è di più varie spetie d'ogni altro legume, così si pone in terra con più varij modi d'ogn'altro grano. Noi prima d'Agosto seminiamo à quaderni, o vaneggiole ne' campi destinati à canepa (quali casali, ò canepari sono chiamati) quella, che misticata con rucchetta saluatica, nata da poi, e cresciuta vangando il Nouembre, e la poniamo sotto la Terra, per ingrassarla ad vso di canepa, & in vero quest'è il più gentil modo d'ingrassar terreno, che si ritroui. Dapoi il Mese di Settembre, ò circa il principio d'Ottobre poniamo sotto quaderni, ò vaneggiole, con l'aratro quella Faua, la quale perche resiste al freddo più d'ogn'altra specie, chiamiamo Vernia, e questa il Contadino la semina volontieri, perche non si

Coltiuatione.

zap-

zappa, mà non considera, che oltre l'esser più minuta di grano, e d'inferior conditione, che tal volta ne gli aspri inuerni tutta si perde, e però chi non hà campo caldo, ò assai soliuo, non se n'impizzi. Gli Hortolani al fine d'Ottobre, ò circa il principio di Nouembre piantano quella Faua, che è di specie più grossa, la quale intendono, venendo presto col frutto, vender verde alla Piazza. Cauano con zappa le buche lungi l'una dall'altra vn piede in terzo, le riempiono con letame ben smaltito misticato con la poluere del conuicino già lauorato, e sfarinato terreno, & iui trè, ò quattro grane per ciascheduna buchetta pongono; quelli, che hanno colli, si vagliono della parte Orientale, ò Meridionale, per hauerne il frutto più presto, mà quelli, che coltiuano il piano, ò la pōgano in vaneggie eleuate dalla parte Settentrionale, ò in campo di natura alto, non ingombrato da arbori, & esposto al Sole. Puossi piantare non solo questa, mà ogni altra Faua, con vn rastello con li denti diritti, vna spanna longi l'vno dall'altro, questo da vno si calca nella terra già diuenuta poluerosa per il lauoriero, da vn'altro subito, che s'alza il rastello si pongono due, ò trè Faue per buco, e così con quest'ordine piantata, e netta rende deliciosa vista, mà più presto, e forsi meglio da due zappe si fanno per la larghezza della vaneggia vn solco; poi vno getta quindici, ò venti grane secondo la larghezza della vaneggia nel solco, qual viene empito, & appianato subito dalli due con le zappe, con quella stessa terra, che cauano dall'altro solco, che di nuouo fanno. In questo modo con meglio lauoriero si pone, e con più prestezza la Faua in terra. Poco dissimile è il modo di seminar la Faua dietro all'aratro, però che mentre il Bifolco alzando la gleba caua vn solco, è seguito da vno con vn canestro di stabbio ben smaltito, e quello spande pe'l solco, da poi vn'altro sopra lo stabbio semina la Faua, ritorna il Bifolco ad alzar'iui congionto nuoua gleba, ò vogliam dire laga, e con quella cuopre il già dianzi fatto solco, e la Faua con lo stabbio, seguitando li due, vno à poner grasso, l'altro Faua ne' solchi, che viene facendo, & egli à coprirli, e nell'istesso tempo à farne de' nuoui. Tutti questi modi praticansi felicemente non solo nella sudetta Faua grossa, mà con altra Faua più grossa assai della nominata, poco dianzi inuentata, questa produce i baccelli longhi ben'otto oncie, e le grane sono più grosse della sopranominata il doppio, mà s'auuerta, che si come questa è di maggior frutto, così vuole il terreno maggiormente ingrassato. E ancor atta seminarsi in questi sudetti modi quella Faua, qual se bene non è di tanta grossezza, hà però di singolare, che le sue grane, mentre sono racchiuse nel baccello verde son rosse, come sangue, si che aperto vno di questi baccelli da Donne, ritrouata la Faua rossa, si rallegrano per la diuersità dell'altre, per la qual causa si vende bene alla Piazza. Chi volesse vsar vezzi maggiori à qualche Faua di singolar spetie la ponghi in vna palottola di sterco Caprino, e così la pianti. Mà quelli, che fuori dell'occasione di vender la Faua fresca alla Piazza, non costumano questa Faua grossa, per non esser di tanta perfetta conditione per far farina, come la minuta ordinaria, quale è più saporita, e cociua dell'altre; questa piantano non solo in qual si voglia de' sudetti modi, mà la seminano dal fine di Decembre per tutto il Mese di Marzo, secondo che dalla stagione gli è permesso, e dalla Luna; e perche il cam-

po

po è quello stesso, dal quale l'anno antecedente hanno raccolto il grano per dubbio, possa esser sfruttato ci conducono del letame, quale se bene non è smaltito, non offende col calore in quella stagione fredda, anzi gioua, & al campo, & alla Faua, qual le soprafeminano allo stesso stabbio, poi la coprono con arar la terra à vaneggie, ò à quaderni, e quando resta coperta con più terra, è difesa più dal freddo, e fà meglio, perche la Faua ama radicare più sotto terra di qual si voglia grano, e tarda à nascere più di qual si voglia grano, anzi quelli, che non la seminano ne' Mesi di Gennaio, e di Febraio, impediti tal volta da mali tempi, e si riducono à seminarla di Marzo, e d'Aprile, è bene, che la tengono prima un giorno à molle nell'acqua, acciò nasca più presto, e se bene la tenessero nell'acqua del letame, ò in mezã acqua ordinaria, e mez'orina smaltita, saria tanto meglio, sì perche hauria più vigore da crescere, sì perche si fà più cocina; lo stesso effettuarà se starà à molle in acqua nitrata. La causa perche si sollecita la sua nascita è, perche mentre è in fiore, bisogneria, che sentisse qualche humidità, ò di pioggia, ò di molta ruggiada la nata presto fiorisce di Maggio, nel qual Mese, ancorche non piouesse, le rugiade sono abbondanti, mà quella, che fà i fiori il Giugno, e Luglio priua del beneficio di quest'humidità non fà bene. Così auuiene per lo più à quelli, che tardano à seminarla, perche si riducono ad esser forzati, acciò nasca più presto à coprirla nella terra lauorata, ò con la zappa, ò con l'erpico dentato, che pure si può praticare il Marzo, e l'Aprile, mà con dubioso esito. Questo seminare, ò piantar di Faue deue esser nello sminuir della Luna, perche questa influendo con poca humidità è causa, che la Faua non attende à crescer nella gamba, mà procuri sol di produr fiori, & ingrossar baccelli, e caso, che per esser seminata à Luna nuoua, ò per la grassezza, ò morbidezza del terreno si vedesse, che s'alzasse al souerchio se ne leui la sommità nella più alta parte, che si può, acciò che non resti scoperto il gambo buccato, & in quello entrando l'acqua delle pioggie la faccia marcire. Non ricusa la Faua terreno, ne aria, se bene ne' paesi caldi è più cocina, & in terreno grasso è più abbondante. Ne' monti, e colli di rado, eccetto, che la piantata con vezzi per vender alla piazza verde, fà bene; per contrario nelli piani in terre fresche, morbide, humide, (perche teme poco le nebbie) ò in valli assodata, ò riposata fà benissimo, e se in questi luoghi s'alzasse troppo, e che per la molta quantità non si potesse cimare, si corchi con vna pertica, ò con vna scala, ò con vn leggier'erpico condotto da huomini.

Terra. *Sito.*

Zappasi qual si voglia delle sudette Faue (eccetto la Vernia) in qual si voglia modo piantate, non solo una volta, quando è alta quattro dita, mà due, ò trè, quando il terreno sia morbido, e quanto maggiore offesa se gli reca, eccetto, che il tagliarla affatto, tanto più giouamento se li porge, perche non basta il leuargli d'attorno l'herbe triste, mà se gli riduce al piede poluere, ò terra trita, rincalzandola, anzi quelli, che piantano in buchette, deuono lasciar'iui vicino la terra, che hanno cauata nel far la buca, accioche mediante il gelo, nel tritarsi si vada à rincalzare da se stessa la Faua, ouero condotta dall'acqua. Alcuni hanno hauuto opinione, che la Faua non si debba zappare, presupponendo, che superando essa in altezza ogn'altr'herba, non possa esser da quella soffocata, e pretendendo, che

leua-

leuatone la Faua, dell'herba si possa far fieno, mà non considerano, che quell' humore, che l'herba suga, seruiria per prosperar maggiormente la Faua, e che non è bene l'attender'à pascer bestie in pregiudicio del nutrir gli Huomini. Oltre, che se si lascia seccar l herba, e massime l'Auena, cadono i semi di quella, e l'anno auuenire con molt'altri susseguenti, il campo è pieno di quest'herbe triste, in danno del Formento. Li nostri Contadini con Vna regola di mezo satisfanno all' opinione di tutti, & alla lor dapocaggine. Peroche zappano la Faua vna sol volta, quando è alta quattro dita, mà l'herba, che è ne' solchi lasciano illesa, quale quando è cresciuta, mentre è Verde, prima che cadano i semi, la tagliano, e danno alle bestie, e caso non hauessero Voglia di farlo, bisogna oprare, ch'in ogni modo lo facciano, se non vuoi raccorre l'anno auuenire zizania, in luogo di grano; Quando la Faua comincia ad ingrossare, sente gran danno dall' acqua calda, non già da quella che Viene dal Cielo, mà sì bene da quella nella quale li Contadini la cuocono, per pascer la sua Fameglia, oltre quella, che mangiano nel campo, e casa per desinare, ò pambere. Questa apporta gran danno al Padrone, non solo nella quantità, mà nella qualità, peroche leuando questi i baccelli più grossi, quali vicino à terra riceuono maggior'alimento, in luogo di cappar questi per seminare, secondo il conseglio de gli Agricoltori, se li mangiano. Volesse Iddio, che almeno emendassero in parte tanto danno, con l'applicar l'acqua, oue è stata cotta la Faua, insieme con le teghe, ò scaffe senza grani, à qualch'arbore infermo, perche questo è rimedio principalissimo per sanarlo. Indurita la Faua, e secca, si taglia presto, si come ogn'altro legume, perche ne cadono facilmente i grani. Non si caua, perche la radica grossa, che lascia in terra, imbeuuta d'acqua, ò di rugiada, si marcisce, & ingrassa il terreno, qual si deue subito, leuata la Faua, arare, sì per le ragioni sopra allegate, sì per goder dell' ingrassamento di queste radiche, quali se dal Sole prima, che si coprissero, fossero secche, non porgeriano dapoi vtile alcuno. E se bene la Faua suga meno la sostanza della terra di qual si Voglia legume, tuttauia considerando, che questo terreno era già sfruttato dal grano, che ci fù l'anno antecedente, e che douria esser vigoroso pe'l grano, che se li deue porre l'Autunno auuenire, non sarà male, ò l'ingrassarlo, ò procurar, che non vada à male occasione alcuna di renderlo grasso, perche al sicuro sarà sempre più Vigoroso, e meglio lauorato vn campo, che sia stato riposato, che Vno, oue sia stata Faua. Questo tagliar della Faua deue esser nello scemar della Luna, e quella, che si taglia lo stesso giorno, che si rinoua, secondo il Tarelli, non è danneggiata da Gorgoglioni, da noi detti Giannini, altroue Tongi; anzi Palladio vuole che basti il tagliarla à Luna scema, perche non sia offesa da questi animaletti, mà Vuole, che subito si batti, e raffreddata auanti, che la Luna cominci à pigliar crescimento, si riponghi. Diligenze singolari in vero, mà difficili da esequire, perche bisogna aggiustarsi con la commodità della Faua, la quale se sarà secca auanti il plenilunio, ogni poco, che si faccia aspettare lo scemar della Luna, caderà nel tagliarla la metà, e la meglio. Columella non vorria, che si battessero le Faui con bestie, mà da huomini solo calpestandole, e maneggiandole per l'aia si scuotessero forsi per hauerne le più grosse da seminare, tutte

Malitia de' Cõtadini.

te diligenze ottime, mà in molta quantità non ſi poſſono praticare. Viene danneggiata la Faua in herba da ſouerchia humidità, qual dall' ingombro delli arbori è impedita, che dal Sole non ſia preſto aſciutta, e perciò ci naſcono certi animaletti neri, quali per la ſimilitudine ſi chiamano Pedocchi; à queſto ſi prouede con l'aſpergerla di ſterco colombino miſticato con orina, e col ſeminar la Faua in campo aperto oue non ſiano arbori. Varrone vuole, che da quelli animaletti, che chiamamo Giannini di ſopra nominati, ſi difenda col farla ſtare nella cenere. Plinio l'vgne prima, poi la cuopre di cenere per conſeruarla, allegando, che tale era quella Faua, che in Ambraccia dentro vna grotta, dal gran Pompeo fù ritrouata ſana nella guerra Pontica, la quale da Pirro cento quindici anni prima fù ripoſta. Alcuni eleggono la nera, come più imperfetta per frangere à Caualli; la bianca poi poſta ſopra vna tauola, e maneggiata con mani onte d'oglio d'vliua, la ripongono per far mineſtre, perche da queſto sì fatto maneggiamento, ne diuiene cociua, come ſaranno ancora, ſe ben ſecche ſi conſerueranno nelle lor teghe, ò baccelli. Regola generale è, che quei legumi, che ſono prodotti in terreno, ò regione calda ſiano facili da cuocerſi per cauſa del Sole, e calore, quali perfettionano ogni coſa, e però li nati in Egitto ſi cuocono beniſſimo, per contrario li nati in paeſi, ò campi freddi, ò abbondanti di molto humore participano à' grani la frigidità producendoli con ſcorza dura, e però non ſi cuocono bene, come li nati ne' campi Filippi, il che ſi può oſſeruare in tutti i legumi. Lo ſteſſo auuiene, quando la ſtagione ſia abbondante, ò ſcarſa di pioggie, e però tal volta vn campo, che ſuole produr grane cocibili, per cauſa della ſouerchia humidità raffreddato, le produce dure, e che non ſi cuocono.

Conſeruatione.

Biſogna, che l'Economo s'habbia cura, che nel ſeminar la Faua, ò altro legume i giorni di magro ſempre ne auanza vn poco à caſo, ò à bello ſtudio ne' caneſtri, quale diuenta mineſtra. E ſappia, che vna corba di Faua ſemina vna biſolca di terra, e ſi conoſce quando ſtà bene, che nell'allargar' vna mano in terra ſe ne tocchino quattro, ò cinque grane mentre ſeminata non è ancor coperta. Se ne fà dunque mineſtra di Faua tanto intiera, come franta, e con l'intiera ſtà bene la paſta, e con la franta le cipolle, le quali capitoſe contemperano la di lei fumoſità, in quella guiſa, che il Tabacco quella del Vino. Dell'intiera vn quartuccio fà dieci mineſtre, e della franta due oncie fanno vna ſufficiente mineſtra. Di queſta ancora ſe ne fanno frittelle, miſticata con vua ſecca, & vn poco di Farina. Si riduce ancora in compagnia del grano in farina, per farne pane per Contadini ottimo, qual non ſarà tanto nero, e di meglio guſto, ſe prima infranta la Faua, ſi liberarà da' guſci, e poi col grano ſi macinarà, mà in qual ſi voglia modo è paſto da faticanti, per la fumoſità, che manda al capo, onde Orfeo il Poeta diſſe.

Auuertēza all'Economo.

A Fabulo miſeri, miſeri ſubducite dextras.

E Caſtor Durante.

Hanc pipere, & celebri poteram condire culina,
Vendicat hanc vilis, ſed ſibi ruſticitas.

Mà primo di tutti Pitagora à' ſuoi Diſcepoli diceua à Fabis abſtineto, ſoprà di che ſono ſtati dapoi fatti diuerſi diſcorſi, & attribuito diuerſi ſenſi. Prima, acciochè

che

che i scolari per causa della sudetta fumosità fossero liberi da sogni spauenteuoli, & hauessero la mente più libera, e disposta alla speculatione della Filosofia, à che assentì ancora Cicerone nel primo de Diuinitate. Altri hanno volsuto, che il pensiero di Pitagora, fosse, che i suoi scolari s'astenessero da' negotij publici, quali con Faue votanti per lo più si risoluono, ouero, che mai si sottoponessero a' voti delle Faue, come incerti, anzi quell'altro prouerbio anticamente frequente, neq; Fabas, neq, alium comedendum, con il diuieto delle Faue intendeua i negotij publici in tempo di pace, con aglio intendeua per la guerra; noi piamente parlando potressimo dire, che della Faua, e Legumi ci douressimo astenere, come quelli, che con la qualità flatuosa, e calda incitano à Venere. La commune è; che Pitagora prohibisce le Faue per la falsa opinione, che l'Anime de gli Huomini morti passassero ne' corpi di qual si voglia animale, e perche nella Faua sono quelli animalucci chiamati Tongi, accioche i suoi Scolari non mangiassero i lor parenti, ò amici gli prohibiua l'vso di quella. Fù però lacerato Pitagora da suoi Emuli, con dire, che contro il diuieto fatto à Scolari, esso si mangiaua la Faua, e che fosse fatto morire in vn campo di Faua. Cosa in vero, alla quale è sottoposto più il Sauio, che l'Ignorante, perche come vno Giugne à correggere vn Sapiente, li pare di saperne più di quello, e pure se tal volta il corretto potesse difender la sua causa, faria toccar con mano al correttor la sua ignoranza. Se Pitagora mangiaua le Faue fresche non contraueniua alla sua legge, perche in quelle per ordinario non è ancor generato l'animaletto. Ne haueua egli bisogno di mente libera per studiare, come i Scolari, perche già sapeua, anzi per ouiare a' sogni spauentosi si dice, che mentre si corcaua la sera nel letto faceua sonare, e cantare, per hauer sogni placidi, & allegri, essendo la mente imbeuuta di quella giocondità. Se il diuieto era per le cure publiche non risguardaua il mangiarle, al quale ne meno contraueniua se mangiaua la Faua secca, ma rotta, e franta, perche in quella non si fermano gli animaletti, e tanto più è scusabile Pitagora, perche si come l'intiera cotta nel modo, come s'è detto di sopra, è cibo de' plebei, così questa è cibo da Prencipe, perche la fresca, non solo libera dalle scaffe, quali noi chiamiamo Cornecchie, ma pellata, e dipartita in due, si cuoce, e se ne fanno mineſtre tanto di magro, come di grasso, e se ne cuopre qualunque lesso, ò se ne fà Torta giusto, come s'è detto de' Piselli. Di più, quando questa Faua è secca, rotta, separata dal guscio, e benissimo cotta, si maneggia assaissimo in Mortaio dalla qual' agitatione ne viene spongosa, e candidissima, come neue, e tale appunto rappresentasi posta nelle tauole de' Signori trà le prime viuande; ma perche questa agitatione vuol' esser longa, e continua, si fà essequire da vn fachino, ò altra persona robusta, & acciò non si riposi, e per assicurarsi della continuatione, s'attaccano al pistello sonagli, accioche dal suono di quelli s'accerti della diligenza dell'operario; quindi è, che volendo significar la bontà di questa viuanda, si dice esser Fauetta maneggiata co' Sonagli, la quale se fosse stato in vso al tempo di Pitagora, saria stato degno di di maggior scusa.

Difesa di Pitagora.

Vso.

La Faua franta si dà per biada à Caualli, misticata con semola, & in ogni cinque

que staia di semola si frapone vn staio di Faua, della quale misticanza, con vn mezo quartirolo la mattina, & altretanto la sera, li Caualli ordinarij leggiermente si gouernano. La causa perche non se li dà intiera, si dice, che sia, perche li fà male a' denti, ma non è questa, è perche rotta, e franta cresce di misura il quarto, e fà più parata, ma effettiuamente considerando il pregiudicio de' Caualli, saria meglio darcela intiera, perche nel frangersi ne và vna parte in poluere, quasi farina, la qual non entra nella biada, ma se ne gouernano i Porci; Dapoi giunta à casa questa Faua franta, la Madre di Fameglia ne fà separar dalle guscie col criuello, per seruitio della Quaresima, vna buona parte, sì che resta à Caualli tal volta il sol guscio. Dicono, che se le Galline mangiano Faua, si sterilliscono, ouero le oua hanno il guscio tenero. Hò già detto, che i fiori della Faua sono ottimi per l'Api. Di questi fiori destillati si fà acqua per far bianca, e liscia la pelle. Gio. Bruirino Campeggi, e Carlo Steffani vogliono, che l'odore di questi fiori offendano assai il ceruello, e che però in Francia, quando la Faua è in fiori, si scuoprono assai pazzi. Questa sarà forsi la causa perche di Maggio, nel qual tempo la Faua è in fiore, s'abborrisce il far Sposalicij. Dalla Faua hebbe il nome quella tanta honorata, e guerriera Fameglia de' Fabi Romani, de' quali scriue Plinio, che in vna rotta, c'hebbero i Romani da' Veletri, ne morirono trecento di questa Fameglia solo; diciamo dunque.

Vso.

Sum Faba: si docti me damnant Pytagoræi:
At magnis Fabijs nomina tanta dedi.

Formento.

Il Formento dal Latino Frumentum à fruendo, perche ogn'Vno ne gode tanto sotto questo nome generico per antonomasia, quanto sotto nome di grano per l'eccellenza è conosciuto; forsi ancora à concorrenza de' Latini, quali, & Frumentum, & Triticum lo chiamauano. Questo è il fondamento, e la base di tutta l'Agricoltura, l'altre cose, leuatone l'Vua, sono accessorie, & accidentali, dalla diligente industria dell'Agricoltore, con occasione di lauorar la terra, per vso del Formento intraprese; circa questo solo sudiamo, e per viuere, e per adempire il precetto di Dio, poiche dopo la poppa, immediatamente ridotto in pane, è il primo nostro nutrimento, il quale è cibo tanto all'Huomo gustoso, e di molto alimento, quanto ogn'altra viuanda, per esser di simil complessione, e conforme la sua natura. L'vniuersalità poi di questo cibo è corroborata dalla prouidenza del gran de Iddio, il quale hà disposto, che il Formento communemente alligni in ogni terra, non ricusi qual si voglia Cielo, e da noi lo vediamo tanto nella giara, come nella creta veggetare, e tanto alligna in Tracia, & in Ponto, come in Africa, & in Egitto. Ne' paesi freddissimi, perche da geli l'Inuerno saria morto, se ne semina il Marzo d'vna certa specie, la qual in tre mesi, & ancora in due si matura, e però Marzolo, ò Marzolino è detto. Di questo Plinio scriue, che vicino al seno Tracio nasce, e matura in quaranta giorni, ed è più graue d'ogn'altro grano, e fà meno semola, noi però lo prouiamo d'assai inferior conditione dell'altro, perche fà meno farina, e non cresce, o fermenta, come l'altro, e non fà bianco pane. Non è però di tanto deterior conditione, come alcuni scriuono, chiamandolo sterile, perche non alzi, che vn sol gambo, atteso che da noi, quando sia posto in buon terre-

Cielo.

Formento Marzolo.

terreno montuoso, & asciutto, & aria libera, figlia, e moltiplica qualche poco, e per ordinario rende cinque, e sei per vno, e tanto basti per detto del Marzolo poco vsato. Ma ritornando al grano ordinarir, dico, che per la necessità, che n'hà l'huomo, Iddio hà volsuto, che sia il più fertile di tutti i grani. Il Procuratore d'Augusto l'auuisò, che vn grano di formento hauea prodotto quattrocento spiche; E Plinio narra, che in Bizantio d'Africa d'vn meggio se n'erano raccolti cento cinquanta, e nel tempo di Nerone si numerorono trecento quaranta moltiplici, da vn sol grano prouenienti. La meglio coltiuatione, che si possi vsar col Formento, è il preparargli la terra nera, ò grassa, e vigorosa, ridotta in poluere; vero è, che questa terra vuol'esser di sua natura grassa, non ingrassata. Quindi è, che ne' terreni forti di mezana qualità più feraci, e vigorosi per ordinario de' dolci fà benissimo, ma se ritroua terra dolce, vigorosa, e naturalmente grassa, come quella del Commune di S. Agostino, e tal volta sù colline produce quantità, e di perfetta qualità, altrimenti nell'ingrassato può ben'anco auanzar li terreni naturalmente grassi nell'abbondanza, ma nella qualità non già mai peroche la morbidezza di quel grasso lo rende imperfetto, e vitioso, e se bene, come s'è detto alligna in qual si voglia aria, tuttauia farà sempre meglio nella calda, e libera, che nell'ingombrata da arbori, ò monti, e nella fredda. Le qualità di questo, che si possa chiamare ottimo grano, tanto per seminare, come per farne farina, vogliono esser queste. Ben maturo sul suo gambo, altrimente il grano è crespo, & imperfetto, non passi l'età d'vn'anno, poiche di due comincia à patire, e di trè diuiene sterile; vuol'esser denso, e duro in maniera, che à pena co' denti si possi rompere, e da questa densità, e durezza si fà concetto del suo vigore. Scriue il Mattioli, che presso à' Popoli Pissotti nasce grano tanto duro, che non si può rompere co' denti, ma di tanto nutrimento, che à chi ne mangia di souerchio, fà crepar lo stomaco. Non sia accompagnato da altro grano tristo, ma pieno, e graue, & in questo bisogna per isparmio molto reparare, perche nella grauezza consiste la facietà. Scriue il Mattioli, che li Fachini, ò Faticanti in Beotia ne mangiano la metà meno, per causa della grauezza di quello, che fanno in Atene. Deue in oltre il grano esser lucido, liscio, di color d'oro, ò di corteccia rossa, e farina bianca. Riferisce Brutrino, che il Padre di Galeno ottimo Agricoltore, vsaua tener non solo il grano, ma ogni legume à molle nell'acqua, per inuestigare la loro bontà, peroche quelli, che presto, e molto s'ingrossauano, giudicaua buoni; ma quelli, che tardi, e poco, tristi. S'aggiugne, che per causa di seminare si douria valere del Formento paesano, ò almeno del conuicino, & astretto à mutare seme, si porti da' monti ne' piani, ò da luoghi magri in grassi, megliorando sempre à questo modo la sua conditione, e chi facesse diuersamente, ne prouerta gran danno, e differenza. Non saria ancor mala diligenza per le sementi cappare ne' manipoli quelle spiche, che sono più belle, e più piene, ouero tener appartati i legami de' fascicoli del grano, come quello, ch'è eletto, e senza compagnia. Ma circa il farne pane bello, e bianco, pare, che la sola esperienza ne sia maestra. Per l'opportuno tempo da seminare, lo stato della terra, e quello del Cielo possi osseruare, questo era molto da gli Antichi

Fecondità del Formento.

Coltiuatione

Terra.

Sito.

Qualità del Formento.

Tempo da seminare.

tichi considerato, però in tutti gli Autori legiamo precetti d'osseruatione di Stelle, e frà gli altri cantò il Poeta Mantoano.

Ma se vuoi seminar Formento, e Faua,
Cercando sol di spiche il frutto, dei
Lasciar, che le Virgilie sien nascoste.

Circa l'osseruatione del Cielo.

E pur gli Antichi se bene haueuano più fede di noi nelle Stelle, credendosi, che da quelle ne venisse alle cose terrestri ogni accidente, come nomate sotto il nome delle lor false Deità, forsi n'haueuano meno scienza perche senza dubbio non haueuano calcolato i moti delle Stelle, con l'esatta diligenza d'hoggidì, e che sia vero, per non vscir da gli Autori dell'Agricoltura. Columella ne' mesi vuole, che a' quindeci d'Aprile entri il Sole in Toro, & a' venti di Luglio entri in Leone, il che è negato da gli Astrologi del nostro tempo, non approuando, che da vn segno del Zodiaco all'altro possa esser la differenza di cinque giorni, ò gradi in longhezza, tutto sia detto per mostrare, che se bene essi Antichi stauano con lo stato delle Stelle ne' principij delle loro operationi, non però sono da seguire, ò imitare, e per la poca scienza, che molti haueuano delle Stelle, e perche lo stato delle Stelle non è in questi tempi nel termine, ch'era all'hora, essendo, che ogni secolo auanzano le Stelle vn grado il lor stato, ouer moto, e dal tempo de' Romani, per non dir de' Greci, da' quali i Romani hebbero questa scienza, sono passati tanti secoli, che quelle Stelle da loro osseruate si sono auanzate ventidue, ò ventitre gradi in circa. E qual'Agricoltore di questa regione vorrà aspettar col conseglio di Virgilio, il principiare a seminar il vent'vno d'Ottobre, nel qual tempo, secondo Columella tramontano le Virgilie, ouero li otto Nouembre, quando pur la mattina tramontano, secondo lo stesso Columella? E chi non sà, che non è tempo da seminar Fagioli, Lente, e Canape al fine di Febraio, nel qual tempo nasce l'Arturo, come pure gli Antichi ordinano? ma se pure vuoi osseruare alcuna cosa del Cielo nel seminar Formento, per conseglio del gran Varrone, aspetta l'Equinotio Autunnale, peroche se alcuna Stella con influsso fauoreuole hauesse a giouare a' seminati lo faria con maggior efficacia in questo tempo, perche le Stelle nell' Equinotio sono di maggior virtù. Aggiungo, che essendo principio l'Equinotio della quarta Autunnale, pare si possi aspettare stagione dal Cielo temperata, come ricercano le sementi, oltre che sono pochi, che non sappiano, senza adoprare Astrolabio, quando il giorno è vguale alla notte, peroche all'hora è l'Equinotio.

Osseruatione della Terra.

Ma quanto alla terra ben lauorata si deue seminare, generalmente parlando, quando non sia nè bagnata, nè secca, ma morbida per humidità, con questa legge però, che i Terreni forti, quali per ritener assai l' humidità bagnandosi si rendono inabili al lauorarli, si come quelli, che di natura sono humidi, è bene esser presto, e sollecito à seminarli, essendo prouerbio trito, Che il seminar presto di rado inganna ma il tardi sempre; *similmente ne' campi freddi, acciò habbiano radicato auanti i ghiacci, bisogna esser sollecito à seminare, & abbondante, perche la neue assai tal volta ne consuma. Ma ne' campi dolci, ò che non patono tanto l' humidità, torna conto lasciar, che si bagnino prima, che si seminino, sì perche la terra*

inbu-

in humidità si riduce più facilmente in poluere, che l'asciutta, sì perhe con occasione delle pioggie Autunnali nascono l'herbe tristi, auanti che vi si ponga il Formento, quali con l'aratro nel coprirlo si guastano, & estirpano; e perche per esperienza habbiamo veduto cosa, che mi assicura di poter' aspettare in caso di necessità, il seminar fino à Natale, peroche l'anno 1638. si seminò conforme il solito il Settembre, & Ottobre in terra asciutta, sopra la quale mai piobbe fino à Natale, & allhora solo nacque il Formento, e ne fu abbondanza grandissima; S'auuerta però, che il mese di Nouembre, e Decembre il più delle volte, ò abbonda assai pioggia, ò si cuopre la terra di neue, che ne leua il pensiero di ridursi à seminar fino à Natale; mà con Leontio affermare, che è bene seminar presto subito, che la terra vna volta si sia bagnata. Il modo di coprire il Formento seminato vniuersalmente, e con l'aratro à quaderni, come già s'è detto, mà con quest'auuertenza, che sia coperto con poca terra, perche nasce meglio, e più presto, cacciando le radiche nella terra à lui sottoposta, ben trita, onde si dice per prouerbio, Ara co'Buoi, e semina con le Vacche, *perche come più deboli alzano, e riuolgono meno terra, e però gli Antichi, quando voleuano con l'aratro designar'il circuito d'vna Città accoppiauano sotto vn' istesso giogo vn Bue, & vna Vacca, e facendo esser per di dentro la Vacca, come quella, che per la debolezza s'arrestaua, causaua, che il dissegno riusciua di figura rotonda più bella, e più capace. Sù colli lo coprono con zappa, & in alcuni luoghi, ò forzate da humidità di terreno, ò da recente lauoratura, come s'è accennato, ò per propria elettione lo coprono con l'erpico dentato. E però necessario che l'aratro sia seguito da zappe, acciochè si cuopra quello, che resta scoperto; quindi è che cantò Esiodo.*

Modo di coprir' il Formēto.

Semina quum terræ committis, pone sequatur
Seruulus, atq; auibus retro sata læta recondat.

Ne bisogna, che questi adopratori di zappe si contentino solo di coprire il Formento nel mezo de' quaderni, mà nel principio ancora di ciascheduno ci s'affatichino d'accomodarlo, coprirlo, e tritarci la terra, peroche di rado l'aratro fà perfetto lauoriero sù principij de' campi, nel finir del solco; anzi perche tal volta il seminatore non giunge tant'oltre nel spander' il grano. Se questo zappatore hauesse meza saccozza piena di grano, saria bene per aggiungerlo ne' principij di questi quaderni, oue per ordinario il terreno è assai buono, e mediante il poco lauoriero imperfetto, saria male, che restasse non coltiuato, e senza seme. Se per tardanza di pioggia la terra stesse vnita in grosse zolle, ò vogliam dir matoni con mazze, ò zappe si rompino. Il più presto poi, che sia possibile, subito seminato, auanti germogli il Formento, si douranno far li solchi, che noi chiamiamo terreni, quali trauersano i campi, ò fossi, per condur l'acqua de' solchi laterali de' quaderni à' fossi. Questi vogliono esser più profondi de' sudetti solchi fatti con l'aratro, e meno de' fossi, oue condurranno l'acqua. Si douranno ancora fare con badile, e zappa, perche con l'aratro non si fanno così larghi, e politi, come co' sudetti instromenti, oltre che la terra, che alza l'aratro, chiude il solco, che deue condur l'acqua. In cia-

Nel seminare, che la zappa seguiti l'aratro.

Del far' i solchi trauersali.

scheduna fetta si conosce, oue debbano esser questi solchi scolanti, sì perche si deuono fare nella più bassa parte della fetta, sì perche in quella parte, oue deuonsi fare si vede, che è rotta la ripa del fosso, acciò possi per quella rottura riceuer l'acqua, e perche i Contadini sfuggono la fatica di farli, è bene andar' osseruando tali rotture, ò bocchette, da' nostri Antecessori già preparate con prudenza, e mostrarli à Contadini, per renderli capaci dalla loro ommissione, e tua diligenza. Similmente alle prime abbondanti pioggie, dopo seminato, bisogna osseruar se l'acqua si fermi in qualche parte del campo, ò fetta, e quella far'aprire, e condurre, mediante li sudetti solchi trauersali, al fosso. Con altra regola si fanno questi solchi trauersali ne' colli, peroche in questi luoghi bisogna accomodarli in maniera, che riceuendo presto l'acqua, le leuino l'occasione, vnitane quantità, d'asportare il terreno, però si faranno più spessi, che nel piano; E perche bisogna, che quest' acqua sia deuiata dal terreno lauorato, non precipitosamente, perche potria portarsene lo stesso terreno, però si faranno questi solchi non à trauerso il colle, mà per obliquo, acciochè con comodo decliuio la conduchino dalle parti, e ne' fossi. Non si puol dar regola certa della quantità de' Formenti, che basti per empir' vna bifolca, ouero vna tornatura, perche secondo la qualità del terreno, e del buon lauoriero, e del tempo del Cielo, l'huomo si deue gouernare. Nel terreno ben lauorato, e grasso si pone poco seme, perche il vigor del terreno ben lauorato popola, e moltiplica i germogliati, ancorche rari semi, come cantò il Poeta.

Quanta semente si conuenga à ciascheduna terra.

Nudre bel gran nel poluerofo Inuerno
Il lieto fuol.

Mà ne' terreni deboli, e mal lauorati bisogna gettarlo più spesso non hauendo speranza, che per la debolezza di quello figli, e moltiplichi. Quei campi, che per tempo si seminano, di poco seme si contentano sì come li tardi à seminar lo vogliono più spesso, perche il freddo consuma più facilmente il grano mal radicato, che il ben fermo dalla radicatura di molto tempo. Sotto il Cielo pluuioso assai seme ci vuole, perche la souerchia humidità manda à male molto grano; Pietro Crescentio ne assegna vna corba per bifolca. Columella, e Plinio con tutti gli altri quattro moggi per giugero, che saria vno staio per tornatura, come ancora s'osserua hoggidì essendo vn giugero da gli Antichi, poco differente dalla nostra bifolca, & vn moggio trè quarti de' nostri come più basso si dirà. Dicono, che col porre vna mano in terra seminata, se ne douriano coprir sette grane, acciò stesse bene. Altri osseruano altre varie considerationi secondo i paesi, e siti. Raccorderò, solo, che ne' tempi d'abbondanza per ordinario il Villano semina molto grano, mà ne' tempi di penuria lo spande raro, à che l'Economo deue stare molto auuertito, e sapere quanto giustamente semini non solo ogni possessione, mà ogni campo, ò fetta col scriuerle ogn'anno in libro, e poi in caso di sospetto osseruarsi, & accertarsi del vero. Pareria, che il formento così seminato, accomodato, e nato potesse porger occasione all' Agricoltore d'otiosa consideratione nel suo vegetare sino al tempo del mieterlo, se non fosse, come ogni cosa terrestre sotto-

posto ad infortunij, e danni. Non tantosto nato cominciano i Vermi à roderli le radiche, e con molta rouina in alcuni campi, oue per la morbidezza del terreno, ò ingrassamento nascono, non sò se nelle radiche dello stesso grano, ò nella putredine della terra. Pare, che pe'l freddo questi Vermi non siano tanto arditi, come sono pe'l caldo, e successiuamente, che il gelo impedisca il viaggiare, e fare strage di grano, e però in questi sì fatti campi il seminar tardi è bene. I Sorci, i topi, le formiche, le lucerte tutti ne vogliono, ne occorre lagnarsi, ò Villano, che à questi non sia rimedio perche se alle Galline, à Porci, all'Oche, & ad altri tuoi animali, à quali puoi prouedere non curi di rimedio, peggio faresti con questi, che se ci fosse saria con fatica, come cantò Virgilio.

Danni al Formento da Sotterranei.

Da galline, & oche.

Che sempre noce al gran l'oca, e la grue,
E con l'amara sua radice ancora
Noce la Cicorea, e nocon l'ombre.

Contro Scarabei, ò Cantari animali offendenti il grano, il Porta insegnà lo spander frondi di Cipresso trite pe'l campo. Souragiongono tal volta neui tanto longhe, e continue, che hanno morti li campi intieri di seminato, à questo hauemo insegnato poco dianzi l'aratrare, rimedio prestante praticato in simil casi. Da ghiacci sentono i seminati molto danno, e massime quando sono li quaderni mezo coperti di neue, e mezo liberi perochè humettasi il giorno dallo stillicidio di quelle, e dalle freddissime notti si gela. Ne si creda, che sia vera l'opinione de' Villani, che all'hora l'herbe tristi si spegnino, perche nel ghiaccio resistono più il loglio, il giotone, e l'auena, che il formento.

Neue, e ghiacci.

Quasi in suo proprio albergo signoreggia
La steril Vena, e l'infelice Loglio.

Solo la veccia, che teme il freddo può esser, che si perda. Mà stupisce quel Contadino, che hà seminato bel grano, e vede apparirci il loglio, incolpa le continue pioggie del Verno, e di Primauera, allegando, che il Formento in loglio per causa di quelle si conuerta, e per contrario alcuni hanno hauuto opinione, che il loglio in grano si muti. Sopra questo è vna grandissima questione, ne essendo punto di Fede, ogni vno può creder' à suo modo. Io sono vno di quelli, che si come hò per impossibile, che il loglio diuenti grano, perche vedo, che nelle mutationi sempre le cose deteriorano, così dubito ancora se il Formento si muti in loglio. Certa cosa è, che questa mutatione si fà per mezo della corruttione, ò putrefattione del grano stesso, ò delle radiche. Il grano auanti si conuerta in radica per l'affinità, e somiglianza, che hà col loglio non è discrepante, che ci si possa mutare, e massime per causa delle pioggie, poiche per la souerchia humidità, così dell'aria, come della terra indebolito si vitia, e possi ancora conuertire in vena. Mà è tanto poco il tempo nel qual stà il grano in terra senza radicare, che pare impossibile che questo possa succedere, e che venghino tante pioggie, che possino causar questa mutatione, quale non si conosce nel nascere il grano, perche la sua foglia da quella del loglio, e vena nel nascere benissimo si discerne, e questo diffetto però è attribuito all' humidità del Verno, e della Primauera, nel qual tempo essendo già il grano mutato in radica,

Se il Formẽto si cõuerta in loglio.

radica, in buona filosofia questa radica non può mutarsi in altra specie, perche se le radiche si deuono putrefare, per far questa mutatione, subito putrefatte, la pianta, e la radica stessa si secca. Concludiamo dunque, che perdendosi assai Formento per causa delle souerchie pioggie à lui nociue, in luogo suo ne' campi multiplica, e popola il loglio, e l'auena, & è quella stessa, che il Villano hà portato nel campo col letame non smaltito, nel locco non riuoltato, humido, & indigesto, e nel seminar lo stesso grano non ben mondato, ò vagliato. Mà perche non vuol accusar se stesso di negligenza, incolpa la trasmutatione per causa delle pioggie. Sarà dunque prouigione atta à questo inconueniente, à non lasciar portar ne' campi questi letami dall'aia quando non siano ben smaltiti, e di due anni perche empiono il campo di vena, e loglio.

Del Loglio. *Non si getta però il loglio, così detto per antifrasi dal Greco* Lalia, *che significa loquella, facend'egli amutire, si dà à piccioni, & alle galline, e la sua farina misticata con vino si dà à porci per farli dormire, acciò con la quiete meglio s'ingrassino;*

Vso. *questa se à caso fosse frà quella di grano, prima che si faccia il leuito ordinario, se ne fà vno artificioso, con l'impastar' vna parte di farina della*

Correttione. *qual vogli leuar la malignità del loglio con meza libra acqua vita fina, e due scrupoli di zafferano insieme riscaldati, e misticati, poi coperta col resto, come si fà à far'il leuito, & iui si lascia vna notte; si scopre la mattina, e ritroueraffi attorno questo globo vna materia verde, qual sarà la malignità del loglio, che dalla forza dell'acqua vita sarà iui tirata, & però si getta, e la farina senza nocumento s'vsa.*

Difesa dal Loglio. *Di più se malipoli, ò ghirlande di loglio spichito s'appenderanno à rami de' frutti le giouerà, che detti frutti non cadano. Mà se à caso ti sentisti offeso d'hauer mangiato pane oue fosse loglio, mangia vn poco di pane buono abbrustiato, & insuppato in aceto ottimo; ouero piglia vn'ottauo d oncia, ò vna dramma di Triaca, e poi riposa; similmente due foglie di menta, due di rosmarino, e due di melissa detta melladella, masticate, mangiate giouano assai.*

Remedio alla grandezza del Formento. *E certa cosa, che la maggior parte de' mali, che offendono il grano prouengono dall'alimento, e dall'intemperie dell'aria, si come à gli huomini ancora, onde si corrobora il già detto, che habbia simpatia con l'huomo. Se il formento al primo apparir de' caldi per troppo alimento lussureggiando s'alzerà di souerchio, col dente della Capra, ò Pecora, quando il terreno sia asciutto si mortifica; Virgilio l'accenna.*

Pasce del grano ancor tenero in herba,
All'hor che prima il seme agguaglia il solco,
Acciò ch'il gambo, che sostien le spiche
Grauide, non si schianti, e cada in terra.

Per l'intemperie dell'aria è sottoposto il Formento al malume per le cause di sopra narrate, e però quello de' colli, e delle campagne aperte non ne pate tanto per esser l'humidità causante il malume asciutta presto dall'arie, e venti auanti che dal Sole si i condensata sopra le paglie, e spiche, & ne' colli i vapori della terra sono assai minori di quelli del piano. Gli antichi temeuano assai questo male à' grani, & osseruauano, che succedeuale più facilmente nel plenilunio di Maggio, che per

altro tempo, però che la Luna influisce con più calore in tal stato, che in altro. Varrone vuole, che il malume si generi, quando il Sole sia à mezo de' gradi di Tauro, e se à caso in questo tempo succeda il plenilunio, & i grani siano in fiore, che non solo i Formenti, ma tutte le biade siano spedite. Ma perche in Latino questo malume chiamasi Rubigo, porgeuano ad vna lor falsa Deità detta Rubigine in tal tempo preghiere, acciòche difendesse le lor biade da pioggie di Maggio, da quali ne viene assai malume, e queste preghiere erano in vso fino al tempo di Plinio, quale se bene tiene il malume per il minor male, che dal Ciel venghi à frutti, in ogni modo insegna, che il poner rami di Lauro pe'l Formento causa, che al Lauro s'attacchi il malume, e ne lassi libero il grano; Io però credo, che il meglio rimedio sia il porger prieghi al vero, e grand'Iddio, qual per sua misericordia ci liberi non solo da malume, ma da gradini ch'estirpano la spiche, & da acque impetuose, che atterrano le biade, e da venti ch'annichilano i Formenti. Ogni minima acqua, anzi il vento solo, quando il Formento hà i fiori gli è di danno, e però non bisogna permetter, che da huomo, ò donna, ò bestia si scuota, ne che c'entrino dentro; à questo la prouida Natura hà in parte proueduto, oprando, che da poi spichiti i grani non stiano in fiore più, che otto giorni, forsi per sottrarli in questo breue tempo da sudetti pericoli, e se bene questo non si considera è però il fiore segno di buon granire, onde cantò Ouidio.

Si bene floruerint segetes erit area diues.

Danno da vento caldo.

Non conosciamo il maggiore, ne più irreparabil danno à grani quanto il vento caldo, quale soffiando quando è per compir la grana, causa, che il gambo si secchi più presto del suo naturale, restando la grana imperfetta, e più minuta, in pregiudicio della misura, e qualità, e se questo vento cominciar à soffiar per tempo, ouero ritroui le spiche per esser stato seminato tardi, ò per vn tardo Inuerno non ancor compito, causa, che nella metà di quelle non sia grano, e quello, che è nell'altra metà sia minutissimo per euitar questo in parte si potria seminar presto. Et in vero se non fosse amarizata la speranza de' raccolti col timor di questi infortunij, saria vna gioconda vita quella dell'Agricoltore, nel considerare questa pianta, quale s'aspetta per l'alimẽto, e per arricchirne, come all'apparir della Primauera, ornatasi di più quãtità di foglie, s'abbellisca in maniera, che fino li stessi zeffiri pare ch'ambischino lo scherzarci attorno, indi poi all'arriuo de' primi caldi comincia ad alzar non solo vn nodoso gambo à guisa di canna, ma mille altri fertili figli, quali con la sua moltiplicità, occorrẽdo alle sciagure del passato Verno, prohibiscono, che non si conosca il mancamento de' sopradetti danneggianti, e di più danno comodità alle stesse fiere di celar il lor parto à gli huomini trà gl'ispessiti, e folti gambi nella sõmità de quali à poco, à poco ingrossati, quasi grauidi espongono le già concepute, e desiderate spiche. Queste non tantosto apparse cominciano ad ornarsi di tremolanti, e bianchi follicoli nello stesso tempo, che fiorisce la Vite, tanto mal'assodati, che ad ogni minima pioggia, ò aura si cedono, quali chiamiamo fiori, ma incontinente la stessa spica comincia naturalmente à lasciarli cadere, & in suo luogo dà principio alla fabbrica della grana, la quale in quaranta giorni riduce à perfettione,

ne ogni volta, che dà' sudetti Venti caldi non sia con troppo dannoso sollecito forzata à perfettionarla più presto, e più minuta. Ma in questo tempo mutando il bel Verde nel color dell'oro tiene l'Agricoltore speranzato di godere in breue delle sue fatiche.

Il non costumarsi di roncar' il Formento da noi, m' haueua leuato di mente il raccordarlo, ancorche lo giudichi necessarijssimo, perche col leuar via l'herbe tristi si causa, che tutto l'alimento della terra vada in seruitio del grano, ma di più si raccoglie grano solo, non accompagnato da Veccia, Auena, Loglio, Giottone, e simili, li quali nel sarchiar si leuano; fassi questo in qual si voglia tempo, eccetto, che quando i grani sono in fiore, e che la terra sia assai bagnata, vero è, che circa il fine d'Aprile, a principio di Maggio l'hò veduto essequire con molta comodità, & vtile; Il Giottone però si caua facilmente, quando habbia aperto i suoi fiori, poiche da longi si conoscono; ma perche nel mese di Maggio li nostri Contadini attendono à' vermi da seta, tralasciano, e queste, & altre buone operationi, che sariano tanto proficue all'Agricoltura, quanto i vermi sudetti; anzi tal volta i Contadini à bello studio non leuano le tristi compagnie, dal grano, perche à loro poco importa l'inferior conditione di quello mal'accompagnato, perche in ogni modo per lor vso ci misticano Faua, e Veccia. Ne troppo secco, nè troppo verde deuesi il Formento mietere, perche caderia de' manipoli se troppo secco fosse, e restaria crespo, non liscio se troppo verde. Che da mietitori sia ben raccolto, e ligato non quando è bagnato di rugiada, ò da pioggia, acciò non si riscaldi, ne per l'ardor del caldo, acciò non cada il grano, ma all'aura fresca verso il tardi, e che conducasi à casa di notte ponendolo, ò à coperto, ò in caualllone (come chiamiamo noi vna massa di fassi di grano fatta à foggia di capanna) ben' accommodato, acciò che l'acqua piouendo non v'entri; sono diligenze superflue da raccordare per esser à tutti note. Ma di più bisogneria auuertire, che quelli, che mietono non fossero ammessi à raccor le spiche, oue hanno mietuto, perche per hauerne maggior abbondanza possono non raccor bene il grano. Ne questo ripugna al precetto nel Deuteron. descritto, pe'l quale pare si probibisca a' Patroni il vietare il raccorre le spiche, che restano con queste parole Vbi Vliuæ relictæ, racemi, stipulæ il ectæ pauperibus, pupillis, viduisque permittuntur, vnde spicilegium, perche se bene li sudetti mietitori fossero vedoui, e poueri, mentre c'entrasse la fraude, non c'entraria il precetto, e tanto più concedendo ad altri poueri queste spiche.

Ommissione de' Contadini.

Quãdo si debba tagliare.

Non si può prohibire il spicolare.

Quell'esser sollecito, che i polli non s'auuicinino à questo grano ridotto à casa, non è male alcuno, ma in fine è cosa certa, che ogni gallina deue viuer del pagliaro. Siasi più tosto sollecito in farlo batter presto, sì per leuarlo da questi danni, sì pe'l subbollimento, il quale ne' pagliari tal volta patisse, da che ne viene, ò che genera farfalle bucandosi, ò che non è atto à seminare, e fà tristo pane. Battesi, ò tritasi la paglia del grano da noi in trè modi, da Huomini con verghe cerchiate di ferro, e perciò cerchie li nominano, da Toscani dette correggiate. Queste si fanno con vn legno detto lentano, la cui natura è rompersi di rado à trauerso, ma quando si voglia rompere, si schiegga per la longa, e perciò è molto atto per queste cer-

Del battere.

cerchie, ò correggiate, ò da Caualli, ò con Buoi. Con le cerchie la poca quantità si può battere, ouero la molta si può sollecitare, mentre con Buoi si batte, ouero procurare, che per tutto egualmente si batta, però che tal volta, ò per ombra, ò per altro accidente la paglia tritasi meno in vn luogo, che in vn'altro, à questo si soccorre con le cerchie. Con Caualli si sbriga molto presto, perche in vn giorno si batte la paglia d'vna gran possessione, ma chi non hà Caualle proprie, bisogna che aspetti le commodità dell'altre, & i Caualari tal volta facendo volteggiar con volocità le Caualle sopra il grano ne mandano assai à male. Con Buoi in otto giorni volteggiando sopra la paglia, e tirando alcuna cosa graue, si compisce quello, che con Caualli si fà in vn giorno, e si come è il più consueto modo, che s'vsi, è ancora il più antico. S. Paolo dice, Boni trituranti os alligandum non est.

Come debba esser l'aia.

In qual si voglia modo deue l'aia esser ben polita, netta, & accommodata con sterco buino misticato con acqua, ouer con creta, ouer con la morchia dell'oglio con la quale si faccia quasi lastricata, e difesa da animali, che la danneggiano.

Deue ancor esser l'Aia in sito alto, e colmo in mezo, acciochè in occasione de' tempi improuisi si salui il grano in quella sommità, che l'acqua non ci corri sotto, si come con stuoie, ò lenzuoli coperto, poi sourapostoci locco si proueda, che l'acqua secondo pioue non c'entri dentro. L'Aie de' monti sono priuilegiate per esser sopra lastre di pietra viua, & esposte in maniera al vento, che in vna sol volta, che si getti, il grano resta nettissimo; da noi l'Aie s'vsano vicino alle Case, acciochè con la comodità de' portici, si ponghi à coperto la paglia con lo stesso grano, ma oue non si stima la paglia, & oue l'habitationi sono lontane dal campo, come in Campagna di Roma, e di Siena, si fanno l'Aie nell' istesso campo. Il battere, quando non sia Sole, ò caldo, ò che il Formento non sia ben'asciutto, è vn perditempo dannoso, perche il grano ancor lattante s'ammacca, e la paglia verde non si trita. Potrà l'Economo auuertire, che tutte le spiche siano ben libere da grano, auanti si leui dall'Aia la paglia, perche il Villano, come quello, che dà la paglia a' suoi Buoi non ci ripara. S'auuerta ancora, che nel leuar la paglia già trita si volteggi, e scuota bene, acciò non ci restino grane dentro, perche l'Inuerno in quelle le Galline del Villano si gouernano, e tal volta ancor li Porci. Il grano battuto, misticato col locco, ariste, polueraccio, & altre cose ridotte in vna massa s'auuenta, gettandolo à pallate contro il vento, & egli, come più graue dell'altra compagnia, sprezzando più il vento s'auanza, e si diparte dall' altra materia più leggiera, qual dal Vento è trattenuta più in dietro. Nello stesso tempo con vna scoppa in capo ad vna pertica s'apparta, e se ne leua, maneggiandola leggiermente sopra il grano, l'auena, alcune spicarelle mal compite, & altre cose, che più confuse col grano s'auanzassero, e quest' attione chiamiamo Dileccare; ma reiterato quest'opra d'auuentar'il grano, per la quale si fà più netto, e libero da altra compagnia, chiamasi Adarcare, perche col spanderlo contro il Vento, si viene à formare vn mezo circolo, ouero vn'arco, e da quest'attione, qual fassi à poco à poco, spandendo vna pallata di grano per volta, il formento viene à custodirsi, e seccarsi affatto dal Sole, e refrigerio riceue dalla rugiada della notte, venendo bene à lasciar-

Auuertēze nel battere.

Del gettar il grano al vēto.

Adarcare.

celo, perche così fresco, e secco portato sul granaro, si riparà meglio dalla putredine, dalla quale nascono le farfalle. Il Villano à cui poco preme la nettezza del grano, come hò detto, non vsa diligenza nell'auuentarlo, perche resti tale, se dal Padrone non è sforzato, & auuertito, però non l'hauendo essequito, se li fà gettar la terza volta. Costumasi, che quest' arco non si muoua, ancorche fornito d' auuentar il grano, sino all'arriuo del Padrone, ò suo facitore, sì per assicurarsi della fraude, perche vedendosi in parte mancante, saria manifesta, sì perche il Padrone ne fà leuar dalla parte posteriore quella quantità di loglio, vena, e grano imperfetto, non ancor vscito dalla tonica, tutte materie, che come più leggiere sono restate in dietro, le quali giudicherà, per lasciar'il resto del grano netto, e bello, bastanti, che non saria se ce la misticasse. E perche per ragione della sopranominata grauezza il meglior grano è quello, che nell' arco più s' è auanzato, però dalla parte anteriore di quest' arco si deuono leuar le sementi, come del più perfetto grano, che ci sia, dapoi stia auuertito l'Economo d hauer' egualmente la sua parte di quest'arco, e massime nella parte anteriore, oue, come hò detto, il grano, per causa della grauezza, è più perfetto, & in questo i Villani sono assai scaltri, & accorti, conoscendo il lor vantaggio, e valendosene nel misurar la lor parte. Il partir questo grano col staio colmo, ò battuto, ò raduto, poco importa, pur che sia egualmente fatto, ne sia tocco più vno staio, che vn'altro da piede, ò pala, ò altra cosa, ma stia diritto, paro, & accomodato in maniera, che mentre s'empie, ò da se non si muoua, ò non s'habbia da muouere. Si come con tal' occasione raccordo, che nel vender il Formento s'habbia cura, che il soffitto, ouer tassello non si scuota, ò tremi, perche quello, che lo compra, accorgendosene, quasi ballarino della tarantola, mai si fermerà mentre s'empie lo staio. Potrai ancora, quando sei vicino à misurare il tuo grano venduto, farlo maneggiare, e riuolgere, perche torna assai conto, e quando si misura, facciasi con pala grande, acciochè con due, ò trè palate s'empia lo staio, qual dalla minor quantità di palate meno si scuote. Questo è da considerare, che il grano in alcun modo si riponga, prima, che sia ben' asciutto, perche altrimente si riscalda, producendo farfalle, vermi, e bucandosi, e questo viene per lo più dall'humidità non asciutta, che in quello resta, qual corrompendosi, genera questi animaletti, ouero nella già corrotta, quando il grano ancor nella paglia humido s'ammonta; la grassezza ancor del terreno produce le farfalle. Contro questo se li spande calce viua sopra, acciochè dalla siccità di questa il grano s'asciughi, prohibendo questa corruttione, e faccia morir li già nati animaletti. Si conosce, quando il grano sia ben'asciutto, col pigliarne vn prugno, e stringendolo, s'auuerta se sfugge dalla mano è asciutto, e secco, se ne resta nel prugno, quanto se n' è preso non è asciutto; Similmente se con denti si strigne vna grana, si senta, che subito si rompa, è secco, ma se prima s' ammacca, e poi si rompa, non è secco à bastanza. Caso si riponesse non asciutto, col paleggiarlo, e rimouerlo due volte il giorno, se li porge commodità d'esser'asciutto dall'aria, e venti, pur che sia in granaio, oue spirino, e massime de' Settentrionali, alla qual parte deue esser volto il granaio, e le sue finestre, perche questi venti di sua natura asciugano più, che gli

Non si moua l' arco se il Padroue non l'ordina.

Auuiso de' Contadini.

Modo nel partire, e nel vendere il grano.

Come si conosca, quando il grano sia secco.

Quale il granaro.

Au-

Australi. Ma quando s'hauesse à ripor'il grano in buche, ò pozzi, come si costuma altroue, non vi si ponga prima, che non sia benissimo asciutto, perche si come in pozzi si conserua meglio, che sù i granai, purche sia ben' asciutto, perche oue non entra aria, non può viuere, non che generarsi animali, così riposto humido si putrefà più presto, che sul granaio, oue si può asciugar col sudetto maneggiamento; Alcuni hanno hauuto opinione, che questi animaletti si generino solo nella superficie della massa del grano, e che col misticarlo col sano del fondo, se li possa far pregiudicio, e però consegliano à non maneggiarlo, ne mouerlo, ma credo sia buona regola questa, quando sia stato riposto il grano ben' asciutto al fine della Luna in granaio asciutto, con muro sano ben coperto, e senza fissure, asperso il pauimento con quella acquarella, che fanno l'Vliue auanti si stringano, detta Alpechino: ouero morchia d'oglio, & in difetto di questi si potria adoprare decotto, e foglie d'vliuo, ò di sambuco, quale per la loro amarezza può difender il grano da' vermi, con la morte de' sudetti animaletti. Alcuni ancora frapongono le foglie di lentisco, ò di nibbio, ò d' herba detta occhio di Bue al formento; Altri lo cuoprono di scabbiosa saluatica, della qual noi facciamo scoppe; ma io credo, che ogni diligenza sia frustatoria, quand habbia preso il grano mala qualità, ò dalla morbidezza del terreno, ò dall'esser stato riposto in paglia, mentre era humido, da che subbolendo riscaldato, ne riceue patimento, rimedio à questo sarà il ridurlo in farina presto. Nel partir l'altre cose dopo il grano, da quello, come quasi escrementi vscite, bisogna hauer solecita cura per l'osseruatione del precetto di far conto del poco, perche quelle spiche mal piene, quei grani non vsciti dalla tonica, quel loglio, che resta in dietro nell'auuentarlo gouernan le Galline ne' tempi d'abbondanza, ma ne' tempi di carestia esposte di nuouo al Sole, con correggiate, ò vogliamo dir cerchie, di nuouo si battono, da poi con vagli si separa il buono da vendere a' Contadini, non già da valersi per tua casa, per la sua leggierezza, la qual viene contrapesata dalla grauezza della faua, che ci mistica il Villano, & il loglio si destina alle Galline, ò Colombi.

Conseruatione.

Delle varie spetie di Formento, non dirò molto, mentre per commune opinione l'Italiano sia il più perfetto, e frà gli altri Sofocle cantò.

E celebran l'Italia fortunata
Pe'l bianco Formento, che raccoglie.

Grano Italiano

Ma trà le spetie dell'Italiano, il grano ordinario sarà il meglio, perochè se bene quello, che chiamiamo Tosello, fà pane candido, è però fallace in maniera nella fertilità, che sono più gli anni, che solo raddoppia il seme, che quelli, che renda dieci, e dodeci per corba, come fà tal volta, e questo viene, perche essendo naturalmente senz' ariste, teme assai il malume, dalle quali l'altro Formento è difeso; Il Formento, che si chiama grosso, se bene non fà pane bianco, ne si fermenta col crescere, mediante il leuito, quanto l'altro, si semina però ne' terreni grassi, per la sua fertilità, perochè quando non sia atterrato da venti, à che è sottoposto per alzarsi molto di gambo, e quando per la morbidezza del terreno non riceua danno da' malumi, rende quindici, e venti per corba. Di questo ce n'è vna spetie, qual'è

chia-

chiamato bianco, serue per minestra, e Torte; pillato, che sia in vn mortaio, ouero in vna pilla di legno, oue sbruffato con vn poco d'acqua tiepida, e pesto, si libera da vna tal pellicola, e fassi cociuo, e buono. Con oncie due di questo si fà vna minestra. Si frange ancora, e passa tal volta per farro, e per far vna minestra di questo basta vn'oncia, e mezo. Mietuto, che sia il Formento, resta la metà del gambo, che stoppia si chiama, nel campo, dalla cui grossezza, e spessezza si fà concetto, qual sia stata la raccolta, e della bontà del terreno; questa segasi, e dassi à mangiar à Buoi, & à Caualli, ma non con buon conseglio, perche si dice, che la stoppia i Caualli stroppia, questo è tanto meglio, quanto sia accompagnata da ogn'altra herba, e che sia leuata auanti, che ci pioua sopra, perche l'acqua, che pioue fà saltare in alto la poluere, qual non sol s'attacca alla stoppia, ma entra dentro nella cannetta, e la rende poluerosa, in pregiudicio delle bestie, e massime de' Caualli. Questa stoppia, ancorche non se ne volesse seruire per sudetti animali, si deue in ogni modo segare, ò abbruggiare, acciòche la terra scoperta, sia meglio cotta, e custodita dal Sole, & in caso si volesse abbruggiare, oue sono arbori, ò viti faccia l'Economo, che se ne seghi trè, ò quattro quaderni vicino à gli arbori, e si ponga in mezo, perche saria facil cosa, che da qualche vento fosse portato il fuoco alle viti, e s'abbruggiassero. Battuto il grano resta la paglia, dalla cui grossezza si fà concetto della bontà del terreno; sopra questa douria pioucre, perche diuiene nera, e perde l'odore. Si dà à Caualli, ma perche è altretanto sana, quanto di poco nutrimento, bisogna darci ancor più biada del solito, onde n'è il prouerbio; Orzo, e paglia fanno Cauallo da Battaglia. Misticasi communemente la paglia con fieno, ò con egual portione, ò con più fieno, e dassi tanto à Caualli, quanto à Buoi, Giumenti, e simili. Di paglia sono innumerabili gli vtili; raccorderò solo la sana commodità di riposo, che ne porge, e la proprietà sua di conformarsi con la qualità per esser essa senza qualità di quella cosa, che vi si pone dentro, tanto per conseruarsi, quanto per ridurre à maturità, perche tanto mantiene caldo ogni viuanda, & ogn'altra cosa, che si nasconda dentro, quanto conserua la neue, e ghiaccio in quella frapposto, che non si dilegui; similmente riduce à maturità le nespole, e sorbe, e conserua le mele, e pere longo tempo. Di paglia ancora si fanno capelli leggierissimi, e sottilissimi, si come ciuili per Dame, come per villeggianti. Non manca ancora, chi di paglia rappresenti ogn'animale, ogni fiore, e con questi piccoli vniti componga vna vaga, e nobil collana, con quale qual si voglia Dama non isdegna l'ornarsi.

Delle Stoppia. *Della Paglia.*

Le Spiche, quali sono assai pendenti, non temono tanto il malume, perche sopra quelle non si può fermare l'humidità; similmente quelle, che sono, per essersi alzate assai longi dalle foglie, lo temono poco, perche per ordinario sopra le foglie questo si ferma. Erano le spiche presso i Romani in veneratione, e la prima corona, che vsassero, fù di spiche, qual portauano continuamente, quando vna volta gli era concessa, ancorche fossero in essilio, ò prigioni de' nemici, questo honore duraua quanto viueuano, onde Aca Laurenta, per far cosa grata à Romulo suo fratello, ci donò vna corona di spiche, come à quello, che era Sacerdote de' campi.

Delle Spiche.

Del

Del Locco s'è già detto, quanto utile ne venga, per applicarlo à viti, ad arbori, & à luoghi, oue sia di bisogno per tener'il terreno fresco, e solleuato. Le grane di formento si danno ancor à Caualli in tempo di penuria di biade, ma con auuertenza, che sia stato à molle, e poca quantità se gli ne dia, misticato con semola, perche pe'l molto nutrimento li muoue dolori.

Del Locco.

Di grano fassi la salda, che Amito si chiama, in Latino Amylum, cioè farina fatta senza mola. Ponesi il solo Formento più volte lauato fino, che si veda, che non faccia acqua torbida, al Sole nell'acqua chiara in stagione mezana, cioè, ò di Primauera, ò d'Autunno, quest'acqua se li muta vna volta il giorno, fino che si veda, che il grano strignendosi con dita facilmente cacci il latte, che succederà in sette, ò otto giorni, secondo la caldezza dell'aria; questo conosciuto, si leua il formento dell'acqua, & in vn vaso polito co' piedi si pesta, fino che si veda, che non ci sia grana intiera; ciò essequito, mentre con mani si strigne detto grano pesto, per farne vscire il bianco solo, acqua limpida si getta sopra le mani dello stringente, acciòche meglio si separi detto bianco dalla scorza furfuracea, qual bianco si lascia cadere con l'istessa acqua in altro vaso netto, e polito; quello, che resta in mano, cioè le scorze, s'appartano per farle pestare vn'altra volta, per hauerne il secondo Amito, non della perfettione del primo; ma quello, che con l'acqua si conserua già separato dalla crusca, si cola con setaccio spesso, ò con panno lino in vn'altro vaso netto, e polito, & iui si lascia quietare tanto, che deponendo l'acqua la grauezza di questo nel fondo resti quasi chiara. Che seguito, se ne leua l'acqua con destrezza in maniera, che col maneggiarla non s'alzi di nuouo l'Amito ad intorbidarla, ò à farla venir bianca, dapoi con pensiero d'aggiungerci più candidezza, se gli pone acqua limpida, e chiara, maneggiando l'Amito con mano polita, sì che s'incorpori per tutta l'acqua, dapoi si lascia calar l'Amito nel fondo del vaso, come di sopra s'è detto, non rimouendo mai l'acqua se non nel caso di volerla rinouare, e questo da alcuni si replica più volte. Ma quando si voglia asportar l'Amito, leuasi tutta l'acqua, che si può con mani, ò con panni lini bianchi in quella imbeuerati dapoi cõ mani si leua l'Amito, e sopra panni lini asciutti si pone, e volteggia, acciòche da quelli sia sorbita l'humidità, qual nel riuolger trasmette, si lascia al Sole, acciò s'asciughi, ma coperto con altro panno lino più raro, acciòche senta il calore del Sole, ma da' raggi, ò mosche non sia danneggiato nel candore. Seguitisi à riuolgerlo sopra detto panno lino più volte il primo giorno, meno il secondo, e due il terzo, con auuertenza, che se il panno lino fosse humido si muti, caso, che per mancamento del Sole in trè giorni non s'asciugasse, s'aspetti il quarto, & il quinto, & ancora in difetto del Sole si può valer del forno, se bene apporterà sempre rossore all'Amito, ancorche fosse coperto di panni, tuttauia mai si riponga, se prima non è ben'asciutto in qual si voglia modo, perche in luogo asciutto conseruasi poi longo tempo, non tanto per l'vso dell'innamitare panni bianchi, quanto per farne minestra, e far pigliar corpo à salse, & altre viuande, come s'è detto. Trà l'altre virtù medicinali leggesi, che Sesto Sempronio, mentre era assistente à criuellar i suoi grani, sforzato da i gran dolori della Podagra, si pose

Dell'Amito.

Cõseruatione

Delle grane.

Medicina di grano. con le gambe in mezo al Formento, e n'uscì sano, e questo rimedio usò poi sempre. Dioscoride dice, che le grane masticate, e poste sopra le morsicature de' cani ci sono di giouamento; e Plinio vuole, che queste grane arrostite siano di presentaneo rimedio à quelli, che sono abbruggiati dal freddo.

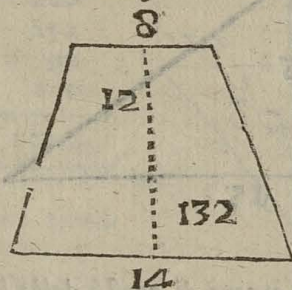
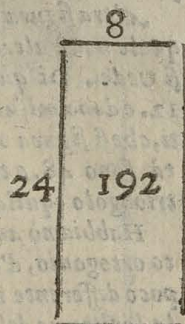
Cō grani ogni misura. Dalle grani ne viene ogni peso, e misura. Quattro grani fanno vn dito, due dita sono vn'oncia, e mezo, quattro deta sono la palma d'vna mano, cioè oncie trè, con quattro palme, cioè oncie dodeci, si forma vn piede, e cinque piedi fanno vn passo geometrico, mille de' quali fanno vn miglio, che dottamente in questi versi fù compreso.

Quatuor ex granis digitus componitur vnus
Est quater in palmo digitus, quater in pede palmus
Quinque pedes passum faciunt, &c.

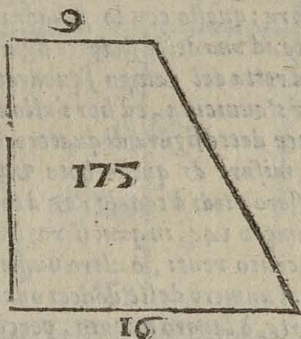
Due palme poi di mano sono quanto si può capire con l'allargamento trà'l dito pollice, e l'auriculare, e questo è mezo piede, cioè sei oncie, e chiamasi vna spanna, & vn cubito sono sei palme, cioè oncie dicidotto, che è quella distanza, che ritrouasi dalla mano al gombito. Due passi geometrici, cioè dieci piedi sono vna pertica, qual per quadro misurata in terra, chiamasi vna tauola, e sono cento piedi di terra. Di queste cento quarantaquattro constituiscono vna tornatura, e ducento sedici, ouero ducento venti, & in alcuni luoghi di questo Contado ducento venticinque, & in altri ducento vent'otto fanno vna Bifolca. Che tutto s'è detto, perche essendosi nomato, e conuenendosi parlare di queste misure, si sappia cosa sono. Ma perche tal volta occorre in villa misurare, ò prato, ò campo, non tanto per vendere, quanto per destinarci la semente, ò sapere se li destinate, ò consuete siano sufficienti, tanto nel grano, come nelle canape, e legumi, ò per certificarsi di fraude, in caso di sospetto, sarà bene, che l'Economo sappia, ò s'intenda qualche poco di misurar'il terreno. Saprà dunque, che debbasi qual si voglia terreno, che s'habbia à misurare, mediante lo squadrarlo, ridurlo à forma, ò figura quadrata, ò rettangolo, ouero triangolare, secondo la sua forma, ò capacità. Questo squadrare il terreno è il circondarlo con palline, che sono canne, ouero verghe di canepa, ò d'altro, con le quali per retta linea poste, in terra piantate ritte, con vn pochetto di carta nella sommità, acciò meglio si possino vedere, alte al pari dell'occhio, longi l'vna dall'altra quaranta, ouero cinquanta passi andanti, si denota quella linea, che in terra non si può commodamente fare, e se bene in caso di necessità si procura di ponerle con rettitudine con l'occhio, non è però bene, perche il più delle volte assai inganna, ma bisogna adoprare vno stromento noto, & vsato dagli Agrimensori squadro detto, per le fissure del quale si guarda senza pericolo d'errare. Con questo dunque poste le palline, secondo la rettitudine, e figura di quelle, formasi in carta la pianta del terreno, insieme con le misure

leua-

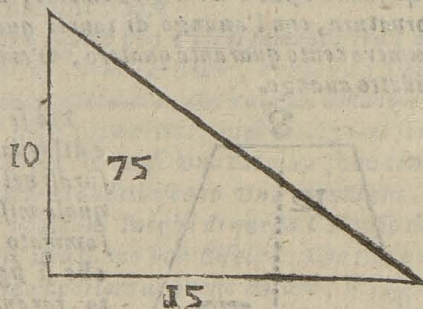
leuate, e notate nell'assaggiare con la pertica si detta, e per essempio se la figura dalle palline signata, sarà quadrato perfetto, cioè di linee vguali, come si vede. Di questa misurata vna parte, che si figura dodeci pertiche, la moltiplicarai in se stessa, dicendo 12. via 12. fanno 144. e tante sono le tauole della superficie, ouero aere (che così chiamasi il vacuo, ch'è trà le linee misurate) del quadro perfetto, il che sarà giusto vna tornatura.

Mà s'il misurato sarà di figura quadrangolare, cioè più longo, che largo, mà di linee opposte vguali, come quì si vede. E tù misurata vna parte, ò linea longa, ed vna breue, moltiplica il minor numero col maggiore, cioè 8. via 24. fanno 192. e dirai giustamente, ch'il misurato è vna tornatura, con l'auanzo di tauole quarant'otto, perche il numero cento quaranta quattro, v'entra vna sol volta col sudetto auanzo.

Mà se la figura hauesse due parti, ò linee vguali, e disuguali, come nella presente figura; questo misurasi nel mezo, ou'è notato la linea de' punti, la quale misuratura si presuppone dodeci pertiche, e sommato le misure delle linee opposte disuguali, che si figurano vna quattordeci, e l'altra decidotto, faranno ventidue, della qual somma ne piglierai solo la metà, che sono vndeci, e dirai 11. via 12. fanno 132. e tante sono le tauole del misurato, cioè 12. tauole meno d'vna tornatura.

Dassi ancora il caso, ch'oltre lo squadrato resta del campo da formare vna figura simile. Di questa và misurata prima l'altezza, che figura quattordici pertiche, dopoi la misura delle opposte linee disuguali, che si figurano vna di sedeci, e l'altra di noue, vnita farà venticinque, la cui metà sono dodeci, e mezo, con che moltiplicato il 14. fanno 175. e però dirai, che la giusta misura sia vna tornatura, e 31. tauola. Potriasi ancora questa figura in altra maniera misurare, tirando vna linea dalla fine della minor linea figurata noue pertiche, che vada diritta ad intersecare la linea maggiore di pertiche sedeci, e diuisa la figura formarne vn quadrangolo, & vn triangolo, quali misurati ne' sopradetti ò susseguenti modi, si vedrà, che fanno la stessa misura, che quì s'è mostrato, e similmente l'antecedente figura potriasi con due linee nel sudetto modo ti-

nate

rate dalla estremità della minor linea ad interseccare la maggiore, constituire vn quadrangolo, e due angoli, ò trapezzi, il che riuscirà nel sudetto modo, mà deuesi sempre sfuggire il far'assai quello, che si può far con poco.

Altra figura ritrouasi, che chiamasi triangolo equilatero quale non è altro, che la metà d'vn quadro perfetto, come si vede. Di questa se ne misura vna linea, quale si figura 12. e dopo misurasi nel mezo, ou'è notato vna linea de' punti, che si figura otto, e dicesi 8. via 12. fanno 96. la cui metà sono 48. e tanto sono le tauole del triongolo equilatero.

Habbiamo ancora vn triangolo detto ortogonio, d'angolo retto, quale con poco differente modo si misura, peroche la lõghezza delle due linee rette, delle quali vna si figura 10. e l'altra 15. moltiplicata constituisce la somma di 150. la cui metà (perocbe questo angolo è la metà d'vn quadrangolo) fù 75. e tanto è la misura di questa figura.

Porge ancora il caso, che fuori del primo squadrato resta campo di varia figura: questo con lo squadrarlo si riduce ad vna delle sudette figure, per hauerne la misura ancora di questa dalla linea retta del campo squadrato si misura verso la confina di questo campo, oue hor s'auuicina, ed hor s'allontana, e chiamansi bote, le quali constituiscono di trè linee dette figura di quattro linee, dette trapezzi, come sopra, e triangoli; e le misure di queste bote vnite, e sommate insieme, si riducono, ancorche fossero piedi à tauole, & à tornature, sempre osseruando quante volte entri il numero 144. in qual si voglia misura de' campi, sommata, & vnita, ouero il ducento venti, ò altro numero di tauole della Bifolca, volendone Bifolche, ouero il numero delle dodeci oncie del piede, in caso, che si volesse misurare finestra, ò porta, ò lauoro minuto, perche dell'oncie nel misurare i campi, per ordinario non si tiene conto, ancorche, come hò detto, dall'oncia ne venga il piede, e il piede constituisca la pertica. Hò intrapreso il lasciarmi intendere con la misura di pertiche col presupposto, che meglio si leghino i caratteri maiuscoli, che le lettere minute. Non mancano, chi più esattamente con oncie, e minuti, anzi minimi, insegnano, si come con più quantità di figure mostrano più perfettamente il modo di misurare, mà per quello, che possa bastare à vn'Economo, per sapere presso che poco il conto de' suoi campi, le sudette Figure con l'infrascritta forse lo satisferanno.

Quanto

Quanto al peso, certa cosa è, che ogni Orefice, ogni Spetiale, & ogn'uno, che maneggia denari, hà li suoi pesi, quali principiano dal grano, perche con grani 24. fanno uno scrupolo, e con trè di questi fanno una dramma, e con dramme otto, si constituisce un'oncia, e dodeci oncie fanno una libra, e venticinque libre sono un peso (se bene nella Foglia di Moro voglion'esser trenta libre à far'un peso) trè pesi, e cinque libre per ordinario è il pesare d'uno staio di Grano, poco meno, ò poco più, secondo la qualità de' terreni, e de gli anni; due staia fanno una corba, cinque corbe constituiscono una salma, ò vogliam dire soma, qual di formento in farina ridotto si creda possa bastare per una bocca, perche se bene gli huomini fatican-

ti ne mangiano più, le Donne, e i Putti non la consumano; la metà del sudetto staio chiamiamo Una quartarola, per esser la quarta parte d'Una corba; Questa quartarola diuidesi in quattro parti, Una delle quali, si come l'altre, quartirolo, ò nappo Viene detto, e questo diuiso ancor'egli in quattro parti, quarticini sono nomati.

Misure di peso antiche.

Gli Antichi haueuano ancor'essi modo di misurare, che da cosa manuale trahea il principio, perche il lor sestario essendo formato con due emine d'oncie dieci l'Una, era oncie Venti, e quella emina può esser, che fosse, quanto grano si potea tenere in Una mano curuata, con le dita congionte, e che ambidue le mani così geminate, cioè due emine facessero il sestario. Il tutto può esser certo à ciascheduno con la proua, perche vedrà, che quanto grano cape in Una mano curua, come di sopra, sarà oncie dieci, & oncie Venti capiranno ambidue le mani congionte, dalla qual'Unione è venuto forsi la barbara parola da' Rustici vsata di gemina, mà in effetto emina non Vuol dire Unione, ne geminatione di mano, mà viene dal Greco, significando metà, perche Un'emina antica era la metà d'Un sestario, come s'è detto, sei de' quali sestari (che perciò così fù detto) formano il congio, che era libre dieci, al quale corrisponde molto bene il nostro sudetto nappo, ò quartirolo, e trè congi faceuano Un moggio, che era libre Ventisette, ò trenta, e come tale lo descriue Plinio, e quattro congi erano vn'Urna, che corrisponde alla nostra quartarola, e due vrne erano Un'anfora, che si può dire da noi Uno stato, e così le misure della Madre de' Studi sono Uniformi all'antiche de' Romani. Haueuano di più li Romani maggiori, e minor misure, e pesi, mà perche tutti si possono ridurre à sudetti, ò vengono da' sudetti; e perche queste sono le più praticate, e nomate da' Scrittori antichi d'Agricoltura, perciò di questi mi sono valso, tanto più volontieri, quanto vedo, che hanno similitudine con le nostre Usate in questi tempi, come hò accennato, sì per testimonio di Plinio, di Dioscoride, Alessandro ab Alessandro, Giorgio Agricola, Polidoro Virgilio, Celio Rodigino, e de' PP. Donato, e Villalpandi, & altri, come perche ancora da molte congietture trouo esser tali, prima perche ordinano gli Antichi scrittori, che con quattro moggi di grano, quali, com'hò detto di sopra, sono dodeci quartiroli de' nostri, si semini Uno de' loro giugeri, e noi con dodeci quartiroli pur seminiamo Una delle nostre Bifolche. E se bene pare, che il giugero delineato da Columella sotto la longhezza, e larghezza di 28800. piedi quadrati, ridotte alle nostre tauole, sia più grande della nostra Bifolca, con eccesso di circa cinquanta tauole. In ogni modo bisogna sapere, che il piede antico de' Romani era minore del nostro oncie due, & vn tantino di più. Tale è l'Usato da Vitruuio, tale è la misura, che hò veduto in vn congio antico in Roma nelle Case Farnesiane, col quale si sono misurate le Colonne del Panteon, & aggiustate con l'historie de gli Antichi. Pe'l qual mancamento del sudetto piede, ogni quindici piedi Romani non sono, che dodeci de' nostri; si che se della somma delle 288. tauole, che saria vn giugero Romano descritto da Columella, se ne leuaranno d'ogni quindici piedi trè, restarà delle nostre tauole num. 230. e due terzi, poco differenti dalla nostra Bifolca, qual è taluolta tauole 225. & in alcuni luoghi 228. & in altri 230.

Corrispondenti alle Bolognesi.

Aggiustamento del Giugero antico cò la Bifolca Bolognese.

Chia-

Chiamano Formentone certo grano grosso, rotondo, e per ordinario di color giallo, ma per straordinario nero, rosso, ò bianco; questo dal Fussio è chiamato Formento Turchesco, dal Mattioli Indiano, e da altri Siciliano, ancorche il Mattioli ne descriua vn' altra specie sotto nome di Siciliano. La coltiuatione di questo da noi poco si prattica, perche volendo terreno grassissimo, in luogo di questo, forsi con miglior conseglio, nel terreno grasso poniamo la Canepa. Seminasi di Primauera, e l'Aprile, nato si zappa ancor due fiate; Alza vn gambo grosso, nodoso, & alto, come canna; ne' nodi alti da terra più di due piedi trà le foglie, che ci sono, caccia alcune guaine longhe vna spanna, nella sommità pinacchiate con certe fila di vario colore, in queste si racchiude la spica con le grana, quali in tempo d'abbondanza si danno à Colombi, e Galline, ma in tempo di carestia, ridotto in farina, se ne fà polenta dolce, e da Villani, che se la mangiano, è affermato, che sazia assai, ma dà poco fiato.

Del Formentone.

Il Garzo Lanario, la cui coltiuatione hauer apportato nome à gli Antichi Agricoltori Bolognesi, n'accerta non solo, quanto si legge in varij Autori; ma il vedere, che à guisa de' Fabij, Lentuli, e Ciceroni si ritrouino le antiche famiglie in Bologna de' Garzoni, e de' Garzeria. Si serbano in stanza asciutta i Garzi più grandi, e più grossi, eletti per semente, al principio d'Aprile, scuotendogli, si caua il seme, e nella terra vigorosa, & ingrassata molto, ben lauorata, ò con aratro, ò vanga seminato, con rastello, ò leggier zappatura si cuopre. L'Ottobre susseguente le piante si trapiantano, ponendole vn piede distante, in terra con aratro, ò vanga lauorata, facile, dolce, e magra, in che consiste la bontà del Garzo, e perciò raccolti, quando son ben secchi, si conseruino in stanza lontana in tutto da ogni humidità. Seruono questi per alzare il pelo ad ogni artificio di lana, e perciò con gloria dell' Agricoltura Bolognese sono comprati da Mercanti Forastieri con tanto vtile, quanto di Canepa, e tal volta ancor maggiore. Chiamasi da Greci Dipsacos, *quasi contrario al veleno, con cui vccide il Serpente* Dipsas. *Peroche asciugando questo in estremo tutti gli humori del corpo, cagiona per gran sete la morte. Le foglie di questo assai larghe, concaue, e congiunte vicino alla verga del Garzo, ritenendo l'acqua, e la rugiada, come vna scodella, porgono per contrario comodità d'estinguer la sete ad ogni animante. E più volte io hò veduto le Quaglie abbeuerarsi in queste foglie. Si dice ancora* Labrum Veneris, *perche le Donne si seruono di questa sudetta acqua per farsi belle. Vogliono, che si ritroui l Autunno vn Verme in questi Garzi, quale portato al collo, ò legato ad vn braccio, liberi da Quartana. Similmente la radica di questo bollita in vino, tanto che venga, come cerotto, sana le fissure del sedere, e le fistule; ma bisogna questo medicamento, per conseglio di Dioscoride, conseruare in vaso di rame.*

Del Garzo.

La Lente da' Latini Lens, *quasi* Lenis, *perche è molle, e senza alcuna ruga, ò asprezza, di Gennaio per tutto Marzo si può seminare, e coprire con zappa, ouero erpico, in terra sassosa, magra, vn poco ingrassata, e dolce, ma assai asciutta, perche nel fiorire lussureggiando di sua natura, quando habbia assai humore, attende à crescere, non ad allignar'i fiori, e però pratticasi più sù colli, come di meno humidità,*

Lente.

Terra, Sito.

dità,

dità, che il piano. Comendano il seminarla nel crescere della Luna, e massime nella duodecima. Due quartiroli bastano per empire vna tornatura, e tre Vna Bifolca, il tutto s'intende della buona, perche se si ponerà in acqua, si vedrà, che buona parte souranuota, e questa non è atta à seminarsi. Se si farà stare quattro, ò cinque giorni in lettame secco, e polueroso, nascerà bella, e prosperosa pe'l vigore, che da quello riceuerà, oltre che nel seminarla con questa misticanza, verrà meglio compartita. Pare ancora, che faccia bene ne' luoghi frondosi, e trà gli arbori. Raccolta, e ben'asciutta si conserua ne' vasi, oue sia stato oglio, ouero trà la cenere.

Vso. Mangiasi in minestra da grasso, e magro, quella cotta con carne salata, saturea, aneto, e porro; questa con tarantello, saluia, aglio, e petroselli. La Lente è contraria al sangue, e ne' nostri corpi lo diminuisce assai; quindi è, se li d' impetuosa,

Virtù. e subita colera trauagliati ne mangiassero assai, si temperaria quel straordinario affetto. Similmente la sua herba posta sopra le tagliature, ferma il sangue. Il suo decotto si dà ordinariamente à quelli à cui principiano i moruiglioni, da noi detti varoli; ma c'è, chi gagliardamente contraria quest'opinione; sarà dunque meglio il suo decotto pigliare, senza spesa di Medico, ben salato, quando sarà bisogno di soluere il corpo. Nel condirla, chi ci mistica sappa, ò altra cosa dolce, fà errore. Castor Durante.

Si licet extollat Pelusia munera Nilus
Dulcia si addideris toxica dira facis.

E che venisse d'Egitto l'Epigrammista ce l'accerta.

Accipe Niliacam Pelusia munera Lentem
Vilior est alica carior illa Faba.

S. Girolamo però nel Libro nono sopra Ezechia dice, che la Lente non si chiama Pelusiana, perche si generi iui, ma perche di Tebaida pe'l Nilo al Pelusio si portaua. Secondo Teofrasto era questa vsata assai in cibo da gli Egitij, e Greci. Eraclio Tarentino, vna viuanda di Lente, e Bieta daua à mangiare à sani per preseruarli, à gli amalati per sanarli; e Tauro Filosofo principiaua il suo mangiare da vna viuanda fatta di Lente, e Zucca trita minuta. In Ateneo presso i Stoici era prouerbio; Che il sapiente tanto sà far bene ogni cosa, come condir ben la Lente; & in vero mentre s'è trouato, chi permuti vna opulentissima primogenitura in vna minestra di Lente, si può credere, che all'hora fosse in grand'vso, e molto gustosa, ouero, che hora gli Huomini si siano fatti tanto delicati, che questa sprezzando non l'vsino. I superstitiosi Romani haueano la Lente per mal auguro, onde Plutarco nella vita di Crasso riferisce, che il suo essercito prese auguro della rotta, che hebbe, dall'esserli dato Lente per carestia d'altre grani, tanto può tal volta vna vana opinione, che la brauura de' forti, è superata da vna cosa vilissima.

Lupino Il Lupino si semina, ò per mangiare, ò per ingrassare il campo, quello d'Autunno, questo subito, che s'è raccolto, quello si cuopre con picciola gleba arando, ouero nell'arato si zappa, ò erpica; questo si spande sopra il terreno non lauorato, nel quale, ancorche non lo toccasse, allonga la radica, & alligna, e perciò è chiamato Lupino, poiche à guisa di Lupo appetisce la terra. Da questo non coperto

perto si può conoscere, che quando i semi non nascono, non è total difetto della terra, come vuol quelli, perche si vede, che ancor de' Lupini, quali d'alcuni animali non son danneggiati, molti non nascono, mà in qual si voglia modo seminato, vuole terreno dolce, magro, leggiero, e facile, e sito caldo. Ingrassa meglio, che qual si voglia cosa, e massime le Vigne, perche non porge morbidezza, ne calore, mà mal'odore alle Viti. Ingrassa ancora mirabilmente posto alle radici degli arbori, & i frutti difende da infirmità, e con la sua amarezza da animali nocivi, oltre che spegne ogni trist'herba, che vicina ci naschi. Cuopresi quand'è in fiore, ò con l'aratro, ò con la vanga, per riceuerne quest'vtilità. Non vuole alcuna coltiuatione, e questo perche meglio crescendo pe'l caldo, non desidera humore, qual mediante il lauoriero, le descende à raffreddar le radiche. Il seminato per mangiare si raccoglie, secco, che sia, ò per tempo humido, ò le teghe sole, e la paglia s'ara sotto. Alcuni lo raccolgono di notte, accioche i grani non cadino. Altri à bello studio raccogliendoli di giorno all' hora calda, lasciano cadere qualche grane isparmiando il seminarli per l'altr'anno. Raccolto si conserua vn secolo in stanza asciutta, e massime se vi potesse capitar fumo. Volendolo vsar per Buoi se li fà, col bollir nell'acqua, perder l'amarezza, & à loro è cibo sano; per gli huomini, col farlo star'assai à molle perde l'amaro, e diuien dolce, onde interrogato Zeno Citrio, vno de' cenanti con Ateneo, per qual causa era più affabile, e di conuersatione dolce, dopo che hauea beuuto, rispose, perche sono della natura de' Lupini, quali quanto stanno più à molle, vengono più dolci. Bruirino, e Valeriano scriuono d'vn tal Pittore detto Protogero, che viuea solo de' Lupini, con quali, e la fame, e la sete in vn'istesso tempo scacciaua. L'opre di questo furono tanto stimate, che Demetrio volse più tosto non prender Gialiso patria di costui, che guastar le sue pitture, come era forzato di fare se la voleua. Si mangiano, ancorche dolci, aspersi di Sale, per renderli più gustosi, & in caso di gran penuria sono di gran solleuamento alla pouertà. La farina di Lupino fà la pelle, e la carne morbidissima. Il suo decotto libera da rogna.

Conseruatione. Vso.

La Melica, che Medica ancor vien detta, perche forsi di Media venisse, chiamasi in Toscana Sagina, perche ingrassa le bestie, e con le frondi in herba, e con grani secca. In Lombardia dicesi Sorgo, perche sorge più presto, e più alto d'ogn' altro grano. Vna specie di bianco è chiamata da Dioscoride Miglio Indiano, forsi con pensiero, che d'India venisse; mà Aluigi di Gio. Venetiano dice, che venne d'Armenia, oue Maiz è chiamato, e che vn'Oratore Venetiano di Costantinopoli, primo l'introducesse nello stato di quella Republica; mà perche di questa bianca poco vsiamo, passiamo alla rossa, la quale di due sorti conosciamo, vna che s'alza à guisa di canna ben'otto, ò dieci piedi, e nella sua sommità apre vna Spica, ò Panocchia con molte fila assai sparse, in capo alle quali è appeso il seme; questa maturata, e ridotta à casa; non si batte con le Caualle, per non guastar quelle fila, mà in passando la panocchia trà vn pezzo di pertica spaccato si strigne, e se ne caua il seme, serbando le fila illese, delle quali se ne fanno scoppe da tener politi li pauimenti, e li soffitti; se ne fanno ancor scopette da nettar' i panni con

Meleca. Vso.

molta, & utile comodità. L'altra specie di rossa, ò pur Capilina (poiche in due poco differenti questa ancor si diuide) è più commune, questa si contenta d'alzarsi quant'un'huomo, ò poco più, caccia vna panocchia assi vnita, à guisa di pigna, molto più abbondanti di grane, che l'altra sudetta. Questa battesi con Caualle, ò con correggiate, ò con Buoi come il grano, eccetto però quella poca, della quale si volesse seruire per scoppette reggenti per maneggiare, e nettar'alcuna cosa nell'acqua. L'vno, e l'altro ama sito caldo, paese aperto, terra grassissima, humida, anzi fangosa, ò valliua pe'l molto humore, che riceue, e però si pone con tant' vtile, con quanta prudenza ne' terreni valliui di nuouo scolati, & assodati, perche se prima vi ci ponesse formento, ò altro grano pe'l souerchio humore, e vigore lussureggiando, non fariano bene. Quindi è, che da questo grano tal terreno è mortificato in parte, e meglio serue pe'l formento. Altri ancora la pongono in quei terreni, quali il Verno stanno coperti d'acqua, poi la Primauera dal Sole sono asciutti, e questo perche altro grano non c'alligneria, e la Melega, che tardi si semina, cioè l'Aprile, e'l Maggio, può aspettare, che s'asciughino, bastano due quartiroli per vna bifolca; si cuopre con zappa, ouer'erpico nella terra arata; Nata si zappa due volte col scalzarla assai, mà quando comincia ad alzarsi, si deue zappare di nuouo la terza volta, e con ridurli terra al piede si rincalza. Seminasi ancor molto più tardi, come il Luglio, e l'Agosto, per darla, mentre è in herba, alta sol due piedi da terra, à Buoi.

Sito. Terra.

Vso.

La farina della Melega è mangiata, ò da sè, ò misticata con altro grano fatta in pane, ò in polenta, con la quale scacciano la fame il Verno i Rustici. Con questa farina s'ingrassano i Porci, misticata nell'acqua, e se li dà à bere. Con Melega si gouernano li Colombi, si dà à Caualli misticata con semola, mà è trista biada. Si cuoce per dar'à Buoi, si gouernano li Galli d'India, e le Galline, quand'è gran freddo. Con li gambi si scalda il forno, e la sua midolla fà ottima cenere per le bugate. Co' stessi gambi si fasciano arbori per ripararli dal Sole; si chiudono fenili, & horti, si fanno tetti, e questi gambi tagliati minuti in tempo penurioso di strame, si danno à Buoi, & à gli Asini. Le radiche sono d'vtilità ancor'esse, perche asciutte s'abbruggiano con isparmio di legna. Mà in quei campi, oue si frequenta per molti anni continui poner la Melega, queste radiche marciscono, e restituiscono al terreno quella pinguedine, la quale hanno sugata; Mà ne' campi di mediocre grassezza non occorre vsare Melega, perche assorbendo ogni lor vigore, li rende sterili.

Vtilità.

Miglio. Il Miglio così nomato, perche vn grano ne produce mille, e pure nella semente d'vn quartirolo, nõ se ne raccolgono mille quartiroli, la causa è l'vniuersal'à tutti i grani, cioè, che mai nascono tutti quelli, che si seminano, ne in questo potiamo incolpare la terra mal lauorata, perche ò con vanga, ò con l'aratro profondamente pe'l Miglio si prepara il Verno, da cui geli, ò neui bisogna, che sia ridotta in poluere, anzi i Villani, à quali è di molto solleuamento questo grano, lo pongono nella meglio terra, e più libera d'arbori, dolce, e facile, che habbino, grassa ancor di sua natura, ò da loro ingrassata humida, ò fresca, in questo campo, oue non potiamo

Coltiuatione.

tiamo inacquare. E se il Padrone non ci pone cura, lo pongono ne' caneparí istessi, non facendo caso, che pe'l dimagramento grandissimo, che viene dal Miglio, si guasti il caneparo. Questo nascer male del Miglio non si può attribuire à freddi, ò geli, che l'habbino morto, perche si semina misticato con poluere, e si piglia con due dita, in luogo di pigliarne vn pugno, al fine d'Aprile, ò al principio di Maggio, e si raccoglie l'Agosto, dentro a' quali tempi non c'è pericolo di freddo. Li danneggianti animali hanno molto da viuere assai sotto terra, si che il Miglio, qual si deue far'esser vicino alla superficie della terra, ò non ritrouono, ò non curano, oltre, che essendo frequenti le pioggie il mese d'Aprile, e Maggio per ordinario, il Miglio nasce presto. Questo mancamento di nascer raro il Miglio prouiene da subbollimento, ò vogliam dire da riscaldamento, che l'auuiene quando per volerlo battere con grandissimo abuso, e pregiudicio fanno stare in monte le panocchie tagliate, e mature, & acciò più si riscaldi lo cuoprono di stuoie, e cose graui, da che ne viene, che meglio eschi dalla panocchia, quando lo battono auanti il leuar del Sole. E lo stesso ne più, ne meno succederia se lo lasciassero asciugar dal Sole, ma la fatica di difenderlo con vna guardia da galline, li fà esequire quello, che è la rouina di questo grano.

Il diligente Agricoltore non si vale per seminare di questo Miglio battuto con riscaldamento, ma elettone vn buon manipolo nell' atto del mietere lo fà stare al Sole, poi asciutto lo sospende al soffitto in luogo oue non regni humidità, fino che venghi l'hora di seminarlo in giornata humida, ò nebbiosa da lui amata. Ne Paesi oue si possa inacquare mietuto l'orzo, ò il formento in quello stesso terreno vi si semina il Miglio, che è forsi l'altra specie da Crescentio posta. Ricerca questo la sudetta stessa coltiuatione, come l'altro, oltre il ponerlo in terra dall' acque inhumidita, acciò presto nasca, e subito nato si seguiti inacquarlo fino, che per maturità biancheggi. L'vno, e l'altro bisognerà diffendere da Passeri, e Colombi con fantozzi di straccio posti, oue è il Miglio per spauentarli; Ouero s'accomodano due tauolette in equilibrio compartite, e simili, queste dal vento mosse spauentano col strepito i sudetti animali, e chiamansi frulli, à quali l'aggiunta d'vn sonaglio apporta maggiore occasione di spauento, ancora à volatili saluatici. Vsano in Sicilia vn'altro Miglio bianco più grosso, & più saporito del nostro quale non ricusa questo suolo pur che sia grasso. Del Miglio non si getta cosa alcuna, perche il suo gambo secco si ripone per Buoi, esso ben asciutto, e nascosto in luogo priuo d'humidità, & oue non regnan venti humidi si conserua molt'anni. Varrone dice, che in Pozzi ben'asciutti si conserua cento anni. Altri in botte ben chiuse postolo, il conseruano longo tempo tenendo la botte in luogo asciutto. Hà ancor proprietà il Miglio di conseruar non solo gli altri grani misticati con esso, riparandoli da putredine, ma li frutti riposti nel Miglio benissimo conserua, come s'è detto. Può essere che la minutezza de' suoi grani, con la quale molto s'vnisce causi, che non c'entri aria, con la quale entrando per ordinario congionta humidità, causa putredine. Da gli vccelli, & huomini è mangiato il Miglio senza il guscio, del qual libero nõ è di tanta durata, e però deue l'Economo auertire, che non ne faccia pillare se nõ quella

Vso.

Cõseruatione

quantità, che per ſei Meſi poſſa baſtare per vſo della ſua caſa, perche pillato deteriora. Di queſto vn'oncia baſta per vna mineſtra. E perche ama molto la compagnia del latte, e del ſiero, rendendoſi non ſolo guſtoſo, ma meno nociuo, quando ſi cuoca, quindi è, che li Paſtori l'vſano aſſai. I Tartari non ſeminano altro grano, che Miglio, del quale fanno pane, e polenta con ſangue di Camello impaſtata, ſimilmente ne fanno vna beuanda, qual chiamano Biſa, e così di Miglio ſolo viuono. Sù

Vſo in Cucina

le tauole compariſce in mineſtra cotto in brodo, ò per giorni di magro con oglio, ouer ligato con latte d'amandorle, ò pignoli, con paſta di marciapane, ò con noci bianche, e ſane, ma peſte. Se ne fanno ancor torte aſſai buone per la fameglia. Ridotto in farina ſe ne fà pane, qual freſco anzi caldo è aſſai buono per eſſer di guſtoſa frangilità ſotto denti; ma indurito non ſi può mangiare, onde queſto ſi peſta di nuouo, e ridotto in poluere ſetazzato ſi torna ad impaſtare con acqua, e butiro, poi fattone macheroni in quella forma, che ſi chiamano Strozzapreti, da noi Gnocchi, ſi cuocono nel latte, da poi inuolti in cacio parmigiano grattato, con aſſai butiro ſi condiſcono: e ſe vuoi, che per la ſera n'auanzi, naſcondene vna parte, perche t'aſſicuro, che il piatto vuoto leuarai di tauola, ma queſti così naſcoſti per la ſera riſcalderai, ò in tegame, ò nella padella, perloche ſaranno vn croſto friabile, e guſtoſiſſimo. Grattato ancor detto pane già venuto troppo toſto, e poſto à cuocere con carne, zaffaranno, e canella fà buona viuanda alla Spagnuola. Con la farina ancor ſi fà polenta, la quale in tempi penurioſi ſerue in luogo di pane, anzi per luſſo fatta in latte miſticata con cacio, e ricotta, e carne magra piccata è molto buona, ma ſempre viuanda per la gola delicata, e lo ſtomaco non affamato poco grata, e puoſſi chiamare più toſto Pulmenta, che Polenta. Con Miglio ſi gouernano i primi Pulcini, i Colombi, gli Vccelli, e le Galline con abbondanza d'oue.

Serueſi del Miglio ne' dolori dello ſtomaco, e del ventre applicatoci caldo in vn ſacchetto, e queſto perche conſerua aſſai il calore anzi i ruſtici tengono, che ſe il dolor ſia mal di coſta, che col Miglio non ſe ne vada, ma ogni altro dolore ſi diſſipi, oltre altre qualità riſtrette in queſti verſi.

Puls ciet vrinam Milij: ſed ſupprimit aluum,
Formentiſq; leuat tormina ſæua ſuis.

Dell'Orzo.

L'Orzo dal Latino Ordeum, quaſi aridum prima d'ogni altro grano ſi ſeccà, ouero quaſi oridum per hauer l'ariſta più irſuta del grano, pe'l grand' vtile nella Medicina, da gli Antichi fù chiamato nobiliſſimo Formento. Se bene è controuerſia ſe quell'Orzo, che noi adopriamo ſia il tanto celebrato da gli Antichi, & il Bu- deo è di contraria opinione, al quale per non entrare in conteſe, rimetto il Lettore. Deſidera l'Orzo terra nera, e vigoroſa. Fà ancora bene nella dolce ingraſſata,

Terra.

perche da quello ſtabbio riceuendo calore, meglio dal freddo, qual teme più del grano, ſi difende. E ſi come ſi matura più preſto del grano, così piu preſto ancora ſi ſemina, cioè à mezo Settembre, e nel modo iſteſſo, che ſi ſemina il grano. Naſce in ſette giorni da vna punta cacciando radiche, dall' altra foglia, quale è più irſuta di quella del grano, e perciò beniſſimo ſi conoſce; vuole eſſer più raro del grano, perche più con moltiplici caſpiſce. Ma perche il più delle volte ce n'è molto

to del bucato, e molto se ne perde pe'l freddo, e perche è grano più grosso, così con la tonica come si semina, del formento se ne pone più seme di quello per bifolca, cioè Una corba, & Una quartarola. Nell'aria libera com'ogn'altra biada fà molto bene, mà non ricusa qualunque altro sito pur che il terreno sia grasso; teme il malume molto più del formento, perche tenendo le spiche ritte riceue l'humidità, qual nelle spiche del formento pendente non si può fermare. Si douria sarchiare, ò roncare, mà dapoi, che non s'Usa col grano, è frustatorio raccordarlo nell'Orzo. Si matura di Maggio, ò à'primi di Giugno, si miete non perfettamente maturo, acciò non cada. E per la sua frigidità, oltre che hà meno, e più deboli toniche del formento, bisogna Usar maggior diligenza nel conseruarlo, e sarà meglio il non lasciarlo inuecchiar sù'l granaro, perche diuenta amaro. Ne'lastricati di gesso stà bene, di calce malissimo, perche dal far la calce per costume ordinario assai polue, esso ancora, che à questo pure inclina, presto si riduce in poluere, e dallo spoluerizzare, ò dal rompersi quando si maneggia si conosce l'imperfetto; Si conserua se vi si mistica cenere di legno di lauro, ouero l'herba Sempreuiua secca misticata con gesso. Alcuni ci pongono nel mezo per conseruarlo Un vaso pieno, e ben chiuso d'aceto. Sarà meglio auuentato, che sia, e libero da ogni compagnia, lasciarlo Un giorno, ò due con le notti ancora sù l'aia, poi così rinfrescato si riponga auanti l'alba. Volendone far farina sarà bene esequirlo presto, sì per schifare li sudetti pericoli, sì perche secondo Theofrasto l'Orzo, & il Formento rendono più farina, quanto più presto sono macinati dopo il raccolto.

Aria.

Conseruatione.

Hauemo, e l'Orzo trimestre, quale, & Orzola, e Marzola da nostri Rustici è chiamato; questa è più graue dell' Orzo ordinario, e più riscaldante, e però non si dà à Caualli, ne si pilla per minestra, ò altro, mà si riduce in farina per vso de' Contadini, ouero intiera se ne gouernano galline, polli, e colombi, e nell' Uno, e l'altro modo si dà à porci. Ricerca questa la stessa coltiuatione dell' Orzo ordinario, eccetto che si semina dopo il Verno; vero è, che se bene l'Orzo ordinario dimagra molto, questa suga molto più il Vigor del terreno, si che non la lodo, che ne' terreni troppo vigorosi, ouero oue si dia molto stabbio.

L'vso dell'Orzo è antichissimo; S. Girolamo in Isaia narra, che Isaac seminò Orzo, e n'hebbe cento per Uno, e gli Ateniesi vsorno pane d'Orzo, e li Gladiatori, che ne mangiauano si chiamauano Ordearij; mà che più chiarezza dell' Uso di questo, mentre Christo con cinque pani d'Orzo satiò con sì stupendo miracolo tante milla persone? Solo da Romani pare fosse sprezzato mentre à Soldati, quali haueano fatto mancamento di viltà, era dato pane d'Orzo, forsi per castigare Una debolezza con l'altra, perche Aristotele ne' Problemi dice, che i Fornari, ò altri, che vsino pane d'Orzo sono deboli, e sottoposti à distillationi.

Vso.

Il Mattioli pone Un'altra specie d'Orzo in Francia, qual quando si batte resta priuo di quella veste, come se fosse pillato, e giusto come Formento, di questo se n'è veduto ancora sù questi colli, mà in poca quantità; & saria bene il praticarlo per isparmiare la briga di pillarlo, & ancora perche deue far meglior pane del nostro, qual hà sempre vn poco di runido per causa di quella scorza, la quale non

ostante sia setazzato sempre ci resta, e li nostri Villani non si dilettano auanti, che lo mandino à macinare di pillarlo prima. Quella spetie d'Orzo, della quale ci seruiamo alla cucina è differēte da questa, della quale i Contadini se ne seruono à far pane, e si potria contraporre alla sopranominata di Francia, perche con ogni picciol percossa questa nostra si libera ancor lei da quella ruuida scorza. Vero è, che, per commune detto de' Sauij, e de' Periti, che maneggiano questo grano, l'Orzo ordinario, che difficilmente si sguscia, è molto più sano, e gustoso per sani, & amalati, di quello, che facilmente si libera dal guscio, qual hà qualità formentacea. L'Orzo è il primo frutto trà le biade, che dalla terra ne sia donato, e tanto opportunamente, che à Rustici, quali hanno già consumato le grane dell' antecedente anno, porge molto solleuamento. Da questo fanno presagio della futura raccolta, quasi che l'altre grane debbano seguir lo stile della fecondità, ò sterilità dell'Orzo. Oltre l'vso di questo pane se ne fanno torte, mineſtra, e Polenta, e la tanta nominata Orzata. Non mi pare però, che sia la Ptisana de gli Antichi; perche vedo, che Apicio insegna di farla con molti ingredienti, e noi cotto, che sia l'Orzo lo passiamo per stamegna, ò pezza bianca, poi stemperato con brodo, ò qualche acqua distillata la seruiamo con ouo, ò senza, mà in qual si voglia modo, che s'vsi, vuol esser cotto assaissimo, perche col cuocerlo perde la frigidità, che non auuiene alle faue, & altri legumi, altrimenti mal cotto è di tanto nocumento, quanto di grandissimo giouamento ben cotto, e se nel farlo bollire vi s'aggiugnesse vn poco di cannella intiera, seruiria per espellere la sua fluttuante, e frigida qualità, e diuerria più perfetto, senza stare à misticarci zucchero, come d'alcuni vien consigliato. Il decotto, ò vogliam dire l'acqua d'Orzo, è tanto commune à gli ammalati, che quasi senza Medico si può preparare, si come il gargarismo d'acqua d'Orzo detto Posca si può vsare ne i mali di gola. La sudetta acqua per rinfrescare, qual si voglia parte del corpo riscaldata per rogna, ò altra infiammagione cagionata da humore caldo, si come per gli occhi rossi da vapori caldi è cosa singolare, misticata poi con acqua di finocchio è principal rimedio per gli occhi, & accresce il latte alle lattanti. Entra ancor nell'acqua pettorale, come già s'è detto. Si che in Villa soprauenendo febre col mangiar mineſtra d'Orzo, ouero Orzate, e col beuer acqua d'Orzo non si può far errore in gouernare vn ammalato senza Medico, perche la frigidità temperata dell'Orzo, pare sia fatta à posta per opporre al gran calore della febre, e Dio voglia, che non venisse bene à praticarlo ancor nella Città. Vna sola auuertenza sarà necessaria, cioè il seruirsi d'Orzo buono, e sano, e per conoscerlo secondo Galeno rompendosi il grano deue esser bianco nel mezo, peso quanto possa esser altr'Orzo, denso, e per di fuori di guscio polito, e nero, ò berettino. Deuesi ancor vsar del più nuouo, che si possa hauere sfuggendo sempre il poluerosos, come il più imperfetto. L'Orzo si dà à Caualli, à Muli, à Buoi, & ad Asini, e se fosse di poco battuto si fà star' à molle, acciò gonfi nell' acqua, non nel ventre de' Caualli con pericolo di dolore, & è lor meglio biada, che si possa vsare, perche nutrendoli molto gli dà forza, e vigore; la quantità si regola con la qualità de' Caualli, e la fatica, che fanno, per ordinario à nostri da carozza bisogna, che si conten-

Orzata.

Vso in Medicina.

tentino di mezo quarto per volta, ad altri più nobili, e più faticanti, se ne gli dà il doppio, & ancor molto più secondo l'occasione; solo racconterò quanto rispose vn Caualliero esperto nel gouernar Caualli, essendo interrogato se era rimedio à proueder, che i Caualli non si taglino, rispose esserci, e proueder uisi coll'applicare à quella parte offesa della gamba, oue si taglia il Cauallo, quell'Orzo, che gli auanza nella mangiatoia per satietà. La stoppia ancor d'Orzo si dà à Caualli, mà crederei fosse meglio l'abbruggiarla per restituire al campo con questo beneficio quel molto di vigore, che n'hà sciugato l'Orzo. L'Orzo in herba, quando hà la spica piena di grane col latte si dà à Caualli giouani per purgarli, rinfrescarli, e farli far corpo. I grani dell'Orzo constituiscono ancor'essi ogni peso, & ogni misura, perche trè grani fanno vn'oncia di misura, con la quale si forma la pertica, & ogn'altra misura, come s'è detto, e se bene hauemo attribuito il tutto al grano del formento, s'è fatto per valersi della sua eccellenza, e per esser più commune, perche tale hà grano, che non hà Orzo, anzi anticamente si valsero dell'Orzo. Dell'Orzo si fà Birra, come già s'è detto.

Il Panico perche ricerca la medesima coltiuatione del Miglio, poco ci darà da scriuere, e tanto più, perche poco s'vsa di seminarlo, fuori che trà Fagioli, & il Miglio stesso. Solo sarà di considerabile, che tutte l'altre biade sono diffese, chi da baccelli, chi da toniche, e chi da scorze, non tanto dal rostro de gli animali, quanto dalla vista istessa, mà il Miglio, & il Panico scoperti stanno esposti alla vista, & alla volontà d'ogni animale. Cede però il panico alla bontà del Miglio di gran longa, essendo meno gustoso nel mangiare, più duro da digerire, e fermando ancor più il ventre; quindi è, che s'vsa da' Rustici cotto con latte, ò con oglio, ò con carne porcina. Con tutto ciò scriue Bruirino, che in Francia, e li Sauoiardi l'vsano assai, e che i Campani l'vsauano molto, e che nella Lombardia traspadana anticamente fattone farina misticata con faua, ne faceuano pane. Noi per vso de gli vccelli ce ne seruiamo, e si semina per dar'à Buoi, mentre è ancor'in herba tenera. Vna specie di Panico, e forsi il saluatico, perche nasce da sè, e quello, che chiamiamo Panicastrello, qual si come altroue hò lo dato per buono da gouernar Galline, e Colombi, così quì conseglio l'Economo ad hauer cura di raccorne assai, e conseruarlo per il sudetto seruitio, ne ti paia d'hauer'ad esser notato, come che raccogli cosa da altri sprezzata, perche ne sentirai quell'vtile, che altri non godono, e questo è vn far conto del poco.

Del Panico.

Vso.

La Spelta chiamata ancor Zea, come fù detto:

Spelta.

Speltam Romani, zeam diuere Pelasgi,
Cui tribuunt primos Hordea Farq; gradus.

E così detta quasi pelta, perche la sua spica è piana, seminasi subito dopo il grano, perche teme meno il freddo d'ogn'altro formētaccio, si come vuole il doppio più sementa, perche essendo coperta di molte toniche, empie il pugno presto, e con la grossezza la misura, mà con pochi grani. Ponesi ne'terreni magri non già, perche non ami li buoni, e grassi, mà perche nel terreno magro il formento poco fruttaria, che la Spelta, no'l ricusando, frutta qualche cosa, anzi se si seguitasse per otto, ò dieci.

Sito.
Terra.

ò dieci anni continui à seminar Spelta in vn campo, e che ogn'anno s'abbruggiasse la sua stoppia il campo di magro diuerria grasso, & atto à produr'assai formento. Non occorre molta fretta à mieterla, perche di rado cade il seme, ancorche molto matura. Teofrasto vuole, che sia più atta à mutarsi in formento, che altra biada, mà che bisogna prima pestarla, e pillarla, acciò si liberi dalle toniche auanti si semini, e che questo poi succeda il terzo anno. Altri dicono, che per causa della similitudine facilmente si muta in Auena, io non vedo alcuna di queste trasformationi, mà solo conosco, che degenera in vn'altra specie poco da lei dissimile, mà molto leggiera, e trista, quale i Contadini chiamano Ventilachia, quale serue solo per biada da Asini. Il grano della Spelta gusta à tutti gli Animali, però in Toscana per l'eccellenza la chiamano Biada; quelli che trattano di panifici vogliono, che sia di mezana qualità trà'l Formento, e l'Orzo, cioè, che notrisca meno del Formento, e più dell'Orzo per quelli, quali per debolezza di stomaco hanno bisogno di mediocre nutrimento, saria bene il far pane di Spelta in luogo di tritello, come s'vsa. Di questa gli Antichi ne faceuano vna beuanda sorbile à guisa di Prisana, ò d'Orzata, assai lodata da gli Autori di quel tempo, mà da noi tralasciata, perche forsi habbiamo maggior delitie. Si dà la Spelta à Caualli, Asini, Muli, e Buoi l'Estate, e con la misura di sopra dell'Orzo detta; Al grano della Spelta porta assai danno il piouerci sopra, perche quelle molte toniche di paglia, che hà, si fanno negre, e di mal'odore, ne sono poi di gusto à Caualli, & il grano deteriora, il rimedio è il ridurla presto à coperto. Quando per venderla si misura, in riguardo delle molte superfluità & escrementi, che hà, se ne fà vno staio colmo, & vn raduto. La sua paglia non vale per bestie, mà se ne fanno capelli ridotti in treccie, & altre cose rustiche, e da villeggianti, mà vtili, e belle.

Vso.

Veccia. La Veccia se bene da' Contadini è conuertita in compagnia del grano in farina, e pane, fù però ritornata più per vso delle bestie, che de gli Huomini, così non si fosse mai veduta, perche di rado si leua dal campo, prima che vna parte ne cada, la qual rinascendo l'anno auuenire col formento, causa, che si raccoglie accompagnato con quest'infamia, ne è pericolo di poterla leuare senza offesa del grano, peroche à quello s'attacca con certi caprioli, e si sostenta, come la Vite, quindi hà il nome di Veccia, che vincire in Latino vuol dir ligare, io credo, che Christo nella parabola della zizania, intendesse della Veccia, perche con l'eradicar la Veccia, s'è sforzato à cauar'ancor'il grano, mentre ella si stà così à quello auuiticchiato, cosa che non fà ne il Loglio, ne l'Auena, ne il Giottone; Quanto hà di buono non si cura di terra molto grassa, anzi essa le apporta pinguedine, mentre però subito segata s'ari il campo, altrimenti dimagra secondo Crescentio, ne si cura d'altra coltiuatione, che di seminarla circa il Natale, coprisi con la gleba, ò la laga, perche la terra dal freddo mortificata, e fatta tenere, s'appiana, e viene à star sopra la Veccia in minor quantità. Vn'auuertenza si deue hauere à non la seminare fino, che non è asciutta la rugiada, ouero non ne seminare se non tanta, quanta si possi coprire quel giorno, perche riceuendo dalla notte, sì come dalla rugiada, humidità, si putrefà, e però desidera terra asciutta, e secca. Il tempo di seminarla dourà esser

Terra.

Coltiuatione.

dopo

dopo il Plenilunio, acciò non sia offesa da Lumache, ò Pidocchi. Si douria segare subito, che si comincia à seccare, perche per la siccità crepando i baccelli, ne cade il seme, col sopradetto pregiudicio. Quando si tarda à seminarla, si pone nella terra lauorata, coprendola con zappa, & erpico. Costumasi à seminarla con Marzola, ouer Orzola, e crescendo entrambe, fà assai bene la Veccia, perche auuitichiata al gambo di quella, s'alza assai con molti cornetti; quella, che si semina per dar in herba à mangiar à Buoi, quali molto nutrisce, non si deue seminar di Marzo, perche, secondo Paladio, le apporta nocumento; vero è, che gioua sempre à bestiami giouani, & à Vacche, che allattino; Guardinsi però di darla à bestie, che siano vicine al partorire, perche gli accresce dolore, con pericolo di morte. Non si deue seminar vicino ad arbori, perche, secondo lo Steffani, offende le lor radiche, si che è bandita dalle Vigne. I Caualli non isdegnano la Veccia verde, e secca per biada, è ancor di molto nutrimento à Colombi, a' quali si dà quei mesi prossimi al lor far'oua. Le Galline, con questo gouernate ancor loro, fanno di molt'oua, e ne vengono grasse, si come ogn'altro animale, eccetto l'Huomo, ancorche vsasse vna specie di Veccia bianca, la qual se bene non fà il pane così scuro, è però di poco gusto, e graue da smaltire, come l'altra. Il Platina, per detto di Sant'Agostino, vuole, che serua ancor per medicamento, temperando la tosse, e giouando al petto in conformità delle cose sudette addurrò.

Lætus ager Vitia tenuit tristisq; Lupino
Pinguescunt Vitiæ fœtibus arua satis.

Della Canepa

DAlla sudetta lettione potrà ogn'vno conoscere, quanto sia grata, abbondante, e cortese questa nostra Commune Madre, in somministrarci tante quantità di grane per vso, & alimento humano. Ma che diremo di quelle cose, che produce pe'l coprimento, e politia dell'Huomo? Certa cosa è, che il Canepe, & il Lino non solo con semi sono d'vtilità, ma col gambo stesso, mentre leuatone la midolla lignea resta la scorza di questi atta ad infinite comodità, & vtilità dell'Huomo. Nella Canepa conoscesi vna sforzata industria de gli Agricoltori Bolognesi, per la quale saranno sempre d'eterna, & vniuersal gloria, perche cō immensa fatica, e spesa, si riduce questa pianta ad vna esatta, e singolar perfettione, la quale mentre si partecipa à quasi tutto il Mondo, rende il nome de' Bolognesi glorioso, e nello stesso tempo arricchisce le Famiglie. I primi giorni di Luglio, leuato, che sia il formento, e la stoppia del campo, s'ara subito à quaderno, & vn mese dapoi, ò poco più, questa stessa terra coperta di buon stabbio si semina con faua rucchetta, che è ruccola saluatica, ò veccia, dapoi di nuouo s'ara à quaderno, con questa auuertenza, in riguardo della stagione calda, di non condurre il lettame nel campo se non quel giorno, che si vuol coprire; alle prime pioggie nasce la Faua con l'altre conseminate grane, e cresciute secondo la bontà del terreno, ò della letamatura, i primi giorni di Nouembre comincia à vangarsi la terra, sepellendo la stessa faua cō l'altre herbe, e così preparasi, e lauorasi la terra per seruitio della Canepa, accioche in tal modo ingrassata, da' geli sia ridotta in poluere auanti gionga

Coltiuatione

Terra.

la Primauera. Nõ è vniuerſale il coſtume di ſeminar le ſudette grane ne' canepari per ingraſſarli, ma dopo hauer ſtabbiata la terra la ſeconda volta, che ſi lauora con l'aratro nell'atto di vangarla, ſi cuopre di nuouo con buon ſtabbio, ò con ſtracci, ò con penacchi, ò altra coſa, che aſſai ingraſſi, e con queſt'altro modo ſenza l'vſo della faua ſi prepara. Non è bene per vſo della Canepa cominciar à vangare auanti il ſudetto tempo, perche non eſſendo la terra ancor mortificata, e non hauendo ancor riſtretto in ſe ogni virtù pe'l freddo, tal volta produce molt'herba in danno de' Canepari, & in particolare il Mentaſtro, e l'herba Scalogna, le cui radiche, perche ripullulano, e ſugano l'humore, & impediſcono la Canepa, ſi deuono con mani leuare, ſecondo che ſi vanga. Ne meno è bene il tardar à vangar queſta terra, perche ſour'aggiungendo acque, ò neui, impediſcono queſt'operatione, quale in tutti i modi deueſi fare, quando il terreno non ſia bagnato. Alcuni dapochi in luogo di vanga adoprano l'aratro, & acciochè il Padrone non ſe n'accorga, laſciano nel luogo, oue deue eſſere il ſolco, che diuide vna vaneggia dall'altra, che non l'arano, ma con vanga, mentre il lauorano, cauando il ſolco gettano la terra ſopra qualche inegualità laſciata dall'aratro, e così ingannano lor ſteſſi, & il Padrone, perche queſta differenza trà'l vangare, & arare la terra importa il terzo di più, ò di meno nella rendita della Canepa. Biſognerà però viſitar queſti Canepari, e preſto, accioche da' geli non ſi riduca in poluere la terra, e non ſi poſſi conoſcer la malitia. Queſta terra nel ſudetto modo lauorata ſi deue riguardare, che da beſtie non ſia calpeſtata, e l'acqua non vi ſi fermi, procurando, che mediante li ſolchi ſeparanti le vaneggie, ſi deuij ad vn ſolco largo trauerſale, che la conduchi al foſſo.

Malitia de'Contadini.

Circa il fine di Marzo ſeminaſi la Canepa, i terreni buoni comportano quattro quartiroli di ſeme per tornatura, oue ogni quartirolo rende intorno à cento libre di Canepa; ne' terreni non tanto vigoroſi, meno ſeme ſe gli applica, & ancor con meno rendita; queſto ſeme vuol'eſſer graue, ſodo, rotondo, paeſano, e d'vn'anno, quello di più età ſi conoſce dal far poluere nel maneggiarlo, ſi come dall'hauer nera la ſcorza, e dall'eſſere il garuglio giallo, & oleaginoſo, è triſto, qual quando è freſco, è bianco, e buono; il ſeme foraſtiero non buono è ouato, e bianchizzo. Conſeruaſi bene in luogo aſciutto, affumicato, & appeſo al ſoffitto. Seminato cuopreſi con vna leggier zappatura, & in queſt'atto, ò poco auanti, che ſi ſemini, ſe gli aggiunge maggior quãtità, e qualità di graſſo minuto, come Colõbina gallinaccia, ò altro ſtabbio trito. Indi cõ raſtello da denti di ferro s'appareggiano le vaneggie di già ſeminate, da che ancor ne viene, che queſto lettame minuto s'incorpori nella ſuperficie della terra, e che reſti coperto qualche grano di ſeme, che dalla zappa non foſſe ſtato ſotterrata. La quantità di queſta Colõbina, ò letame minuto, che ſi dia per ciaſchedunа tornatura, ò bifolca, è varia, perche alcuni vogliono, che ſi cõtẽtino i Canepari di quella, che produce la ſua Colõbaia, & il Pollaio, altri la comprano in cõpagnia del Contadino, e ce ne danno, chi ſei ſtaia, chi dodeci, e chi più per ciaſchedunа tornatura, ò bifolca, ſecondo la qualità del terreno, e ſecondo, che l'Huomo ſi compiace d hauer più, e meno Canepa, ò più, e meno bella, perche da queſta Colombina ne riporta morbidezza, luſtrezza, bellezza, e peſo. Se auanti naſca la Canepa pioua acqua im-

Conſeruatione

impetuosa, quando la terra non è ben asciuta, e mentre è stata riuoltata dalla zap-
pa, ò rastello, essa terra fà vn crosto, qual impedisce il nascer della Canepa, allhora
bisogna romper questo crosto col rastello, ma se già hauesse cominciato à nascere,
non è bene à toccarla, mà si aspetti, che col beneficio d'altr'acqua questo crosto si
disfaccia, ò s'intenerisca, il che se non succedesse, e che il seme per non poter na-
scere si marcisse; il che ancora, quando seminato in terra humida, per causa della
quale cominci ad intenerire per germogliare, da poi per causa di molta siccità resti
priuo di sufficiente humore, le auuiene, e massime quando tardi dopo la semina-
tura quindeci, ò venti giorni à piouere, allhora sarà necessario tornar di nuouo à
seminarla, perche per tutto Aprile, e mezo Maggio l'hò veduta seminare, & è cre-
sciuta con prosperità, mà sempre dapoi seminata fino, che è nata, anzi nello stesso
nascere si deue difender da Galline, Colombi, e Passere. Nata si sarchia, che è
tanto, come da noi si dica roncare, e con mani si leuano l'herbe, le quali con essa
sono nate, pochi giorni dapoi col sarchiello, poiche la zappa non si può oprare, se
gli rimoue la terra al piede, leuando pur l'herbe triste, & in vero la Canepa in ter-
reno buono vorrebbe esser assai spessa, perche si fà di scorza più minuta, e fina. Per
contrario, quando sia assai rara s'alza, e spandendo rami si fà grossa, e difficile da
lauorare. Procura di repararla da bestie, acciò non la rompino, perche volontie-
ri per cacciar le Mosche l'Estate c'entrano dentro. A trè, ò quattro d'Agosto,
quando sia perfetta, si comincia à tagliare, si conosce, che essendo la Canepa di due
sorti, vna chiamata maschio, l'altra femina, quand'è da tagliare, si vede, che la
spica della femina col scuoterla fà poluere, come quella, che è vana e senza seme,
questo non si può conoscer nel maschio, peroche quello tardando à produrre il
seme quasi ancor due mesi, si lascia per quest'effetto, e tagliasi la femina, qual na-
turalmente è di più sottil scorza ch'il maschio. Si conosce ancora, quand'è per-
fetta dalla durezza, e sodezza di detta scorza, peroche chi la tagliasse, quando è te-
nera, e non assoddata nel lauorarla, haurebbe stoppa. Tagliata, e lasciatoci de' ma-
schi quella quantità mediocre, qual probabilmente si possa creder che basti à pro-
dur'il seme per l'anno auuenire, si corcano i manipoli di quella in terra, quali in
trè giorni si secca in maniera, che col scuoterla cadon le foglie; si porta à coperto,
ouero vnita in foggia di piramide si ripara, che dalle pioggie non sia bagnata, per-
che in questo stato l'acqua gl'è di molto nocumento, facendola annegrire. S'eleg-
ge, ò per dir meglio si cappa la più longa legandola in fascetti, della più corta, e
questo fassi col farla star eguale dal piede, mentre è corcata, e tiransi sempre le più
longhe, ligando i fascetti di quelle, tanto grossi, quanto può capir' vna mano, e pe-
rò manelle, ò manipoli si chiamano, nel qual'atto si libera da quei conuolui chia-
mati Viducchi, e d'ogn'altra compagnia, & in particolare da certa herba detta
Orobanche, volgarmente herba Tora, perche subito, che le Vacche la mangia-
no, vanno al Toro; de' quali fascetti dodeci, ò quindeci constituiscono vn fascio
ordinario per attuffare, e star coperto nell' acqua, nella quale stà à macerarsi cin-
que, sei, otto, e più giorni, secondo la caldezza dell'aria, ò la freddezza dell'ac-
que, ne in questo si può dar altra regola, che coll' esperienza prouare, quando si

Difesa.

stac-

ſtacchi, e ſepàri là ſuperficial Canepa, ò filo, ò ſcorza di verde già diuenuto bianca dalla verga legnea della Canepa. E quando queſto ſucceda facilmente col ſcuoter nell'acqua vna di quelle manelle, ò faſcioli, è già perfetta, e tutta ſi laua sbattendola nell'acqua, e procurando, che per tutto ſia ben ſtaccata la ſcorza dalla bacchetta, douendo l'vno, e l'altro reſtar bianco, indi leuata s'apre dalla parte da baſſo, e s'allarga in giro ponendola ad aſciugare in prato, ò altro luogo polito, e da due, ò trè Soli aſciutta, ſi pone à coperto perche l'acqua l'è nociua. Aſciutta con baſtoni ſi rompono li manipoli, ò vogliam dir manelle à trauerſo, e ſi ſcuotono, acciò che ne cadono quei ſtecchi già rotti, che non ſono caduti nel romperli, e di più per liberarla da altri piccioli fragmenti ſi percuote, e tira trà vno ſtromento, qual Gramma chiamiamo, queſt'è vna tauola fatta à foggia di coltello, groſſa nella coſta due oncie, che dall'altra parte riduce in taglio, la quale entra trà due altre tauole diſtanti l'vna dall'altra quant'è la groſſezza della ſudetta. Di più tiraſi ancora trà vn'altro ſimile ſtromento, mà di duplicato ordine.

Dubbio di fraude.

Mentre ſi gramola queſta Canepa porta longhezza di tempo, ſi per eſſer molta briga, ſi perche premono molte altre facende, e però è pericoloſa, che da figli di famiglia, e donne ſia diminuita; ò col fare elemoſina, come s'vſa, però che in quel tempo volteggiano più pitocchi, che altra ſtagione, ò col permutarla in cordelle, ò drappi da ornarſi, e quella Donna ſi crede col dar vn manipolo di Canepa non alienar coſa alcuna. Per prouedere à queſto ſi procuri d'hauere il conto de' faſci auanti s'affondino nell' acqua, perche per ordinario ogni faſcio di Canepa rende libre cinque, computando grandi, e piccoli, e ſe meglio te ne vorrai accertare, fà macerare da ſe vn faſcio di Canepa della più longa, vno della più corta, & vno della mezana, procurando, & ordinando, che tutti gli altri ſiano della medema quantità di manipoli, che ſono queſti, poi falla rompere, e gramolar da ſe, & ancora alla tua preſenza, e così peſandola ſaprai, quanto dourà peſare l'altro numero di tutti li faſci, che hauranno sù quella poſſeſſione, ligati, e numerati. Cominciano ancor le Contadine à filar quella Canepa, che nel gramolar, come poco reggente ſi cade, ne di queſta ſe ne dà conto, come ſi douria, e pur per vſo d'vna caſa tanto ſi ſerue di queſta per far funi, e tele, quanto di quella Canepa più corta, qual Patuccio chiamano & è forſi più atta à far filo minuto, che l'altra, e pur di queſta sfuggono il darne la parte al Padrone, pretendendo, che ſia merce da loro acquiſtata, mentre eſſi per pazza generoſità, ò la donano, ò la tralaſciano, mà ſtia pur'auuertito l'Economo d'hauer in tutto la parte ſua. Accomodata, e gramolata la Canepa ligaſi in faſci grandi, quali mazze chiamiamo, e con molta induſtria, & artificio, perche ſi pone per di fuori la più longa, e la più bella, & in mezo la più corta, appartando qualche manelle di nera, ò imperfetta, acciò non apporti pregiudicio alla bianca, e perfetta. Circa il Meſe d'Ottobre, quando la ſemente ſi veda perfetta, che ſi conoſce quando ſtringendola ſi vede aſſodata, e che non faccia latte, ſi tagliano i maſchi, quali Canepazzi ſi chiamano; queſti auanti ſi ſcuotino per cauarne il ſeme, ſi laſciano ſeccare al Sole legati in manipoli la mattina per tempo, mentre ſono carichi di rugiada, acciò non cada il ſeme più maturo. E poi dopo due

Modo d' aſſicurarſi.

Stoppa di Canepa. Patuccio.

due giorni sopra vna tauola si scuotono. Altri facendo li manipoli della sola cima separata dal gambo, gli appendono ad vn canepe; ò capestro tirato nel campo, e così più s'assicurano dal danno, qual apportano le galline. Altri in vece di seccare detti manipoli, pongonli in monte ben coperti, acciò il seme riscaldato si maturi, e n'esca più prontamente, ma questo modo è pericoloso, che ne patisca il seme, e si renda inabile al germogliare, come à molti è accaduto, e però sempre è più sicuro il far seccare i manipoli, come sopra. Questo seme si criuella, ò vaglia dapoi si conserua per l'anno auuenire, e li Canepazzi, ò subito, ò la Primauera futura si pongono nell'acqua à macerare, nel sudetto stesso modo della Canepa, quali se bene riescono d'inferior conditione, per hauer la scorza grossa, e dura, in ogni modo seruono per far funi, e tesser tela grossa per sacchi, onde da alcuni Padroni con larga economia si lasciano à i Contadini, acciò prouedino sù l'aie di quanti sacchi fanno di bisogno.

Del seme.

La fortezza, e bianchezza della Canepa è causa di maggior prezzo, sappiasi, che questo viene dall'acqua, più che da altra cosa, però che quando, si lasciasse la Canepa nell'acqua oltre il douere, cioè dopo, che è assai macerata, si faria tenera, e diuerria imperfetta, & atta à poco altro, che per far stoppa, vero è, che questa tenerezza glie la può causare l hauerla tagliata troppo presto, quando non è ancor dura la scorza, come s'è detto, ma questo non può esser male così vniuersale, come quello dello star troppo in acqua, essendo, che se il Villano la tagliasse troppo tenera, l'Economo con la visita se ne può accorgere, e farlo desistere, & aspettare, che s'indurischi, ma quando è nell'acqua non può vsare altra diligenza, che procurare, che sia riueduta spesso, acciò non ci stia di souerchio, ma la bianchezza se bene è offesa ancora da pioggie quando la bagnano mentre è asciutta, come s'è detto, sente però maggior danno dalla qualità dell'acqua, la quale per esser fangosa, ò sortiua, hà qualità tale, che di sua natura le partecipa la negrezza; la meglio acqua dunque sia, è quella di fiume chiara, e limpida, qual si faccia stagnare in caue di terra chiamate Maceratori, e se ogni volta, che vi si pone la Canepa si potesse rinouare col leuar la fracida, e farcene entrar della chiara saria tanto meglio. Auuertasi però, che questa sorte d'acqua nello stesso fiume non è di questa perfettione perche conuenendosi fare, che la Canepa stia tutta sotto l'acqua col sopraponerci arena del fiume causa, che nella Canepa entra quest'arena, & opera, che sempre poluerizzi, e col tempo ancor l'intenerisce, oltre, che da Mercanti conosciuto questo, è sfuggito la compra di tal Canepa, per la grauezza, che le apporta questa infetta arena. Ci è poi di più il pericolo, che per le pioggie il fiume cresca, e se non porti via la Canepa, almeno con l'acqua torbida, & arenosa la rouini, verò è, che ne' fiumi si macera più presto pel maggior calore, che hà quell'acqua in tal luogo, sarà dunque meglio assicurato da acque torbide, attendendo alla perfettione della Canepa ponerla ne' Maceratori, e senza terra, ò arena affondarla con stanghe, facendola stare quattro dita sotto l'acqua, e raccordar al Villano, che la visiti ogni giorno per vedere se da se stessa alzata, ò per diminutione d'acqua, ò per rompimento di qualche stanga fosse scoperta, da che si renderebbe imperfetta, e nera, se presto non si

Qual debba esser l'acqua.

tornasse ad attuffar nell' acqua. Non tralascio di raccordare, come Vno di questi Maceratori in buon' acqua è di molta Vtilità al Padrone, però che oltre macera senza spesa la propria Canepa, si fà pagare à chi vuol macerar la loro vn fasciolo, ò vogliam dire vna manella, per fascio di Canepa, e meglio per sfuggir la fraude de' Villani, quali fanno i fasci più grossi del consueto, s affittano le poste di questo Maceratore à denari contanti, mezo scudo l'Vna, & ancor Vn scudo, secondo la larghezza, ò grandezza di queste poste, ò la penuria d'acqua. Non fastidisca per gratia la longhezza nell'insegnar cosa di tanta Vtilità, ne paia strano la molta spesa, ne aggraui la longa fatica circa la Canepa, perche è tanto l'vtile, che ne viene, che contrapesa ogni cosa, e quanto è maggiore la fatica, tanto più si deuono lodar gl' industriosi Bolognesi, quali arrichiscono in cosa da pochi altri vsata. Ne è campo, che frutti più, che oue ci fà Canepa, vna tornatura di terra ben gouernata di letame, e lauoro, può render sei cento libre di Canepa, per ordinario ne rende libre quattrocento, quale à scudi quattro il cento, per non dirli sei, come altre volte s'è venduta, si può far conto se alcun campo è mai stato di tanta ricchezza, e la spesa de' grassi si può abbondantemente compensare, con l'opulenza del maggior raccolto del grano, che l'anno auuenire ti renderà la terra così ingrassata, e lauorata, e se non fosse quest' abbondanza à Contadini tornaria poco il far Canepa, però che per le molte opre, brighe, e perdimento di tempo, che circa la Canepa occorrono, à Contadini costa lir dieci il cento, addossando però sopra questa parte l'altra parte, che al Patrone libera da ogni spesa si deue condurre alla Città. Oltre la vendita della Canepa per far tele, funi, reti ottime da pescare, e per Vccelli non è al tutto inutile, perche serue il suo seme ad vso di medicina discacciando i flati, e l'oglio si come il sugo dell'herba fresca conferisce à i dolori dell' orecchie. La radica cotta, & impiastrata risolue le aposteme calde, qual con l'herba si fà bollir nel lisciuo per lauar il capo, per nettare i capelli, e la cute da ruffula; questa radica pesta in mortaio, & incorporata con butiro fresco, gioua alle cuociture del fuoco. Questo seme è ancor antiuenereo, quanto l'agno casto, & al dubbio dell'offesa dello stomaco, e del capo occorre l'acetoso semplice. Di questo seme ancora se ne fà la gustosa salsa nel secondo Libro descritta, ne è cosa, che faccia far più oua à Polli, ò Piccioni di questo seme, ancorche d'Inuerno, se bene rende l'Huomo sterile, come s'è detto, onde Vno hebbe à dire.

Vtilità della Canepa.

Quanto costa al Villano la Canepa.

Vso in medicina.

Torta tibi funes dat cannabis: vtile semen
Ouiparis: grauidis sed nocet ille cibus.

Vtilità.

In grandissima penuria di grano se ne può fare ancora pane, ma per altra occasione non torna, perche si vende per ordinario più del formento. Di questo seme se ne fà oglio per lumi, e da friggere per poueri. Della parte lignosa, cioè della verga, qual con assai proprio Vocabolo chiamiamo lanzola, se ne fanno con Vn mezo manipolo fiaccole, con isparmio di torcie, quali illuminano il viaggio della notte; queste porgono la comodità de' solfaroli, quali ancorche paia vna cosa di poco momento, in ogni modo da' fabricatori de' solfaroli si toccano in questa Città ogn'anno dieci milia Scudi, e questa non è arte tanto sottile, che stando in

Villa

Villa non se ne possa prouedere la casa, e rustica, e ciuile senza spesa, col mezo de' Seruitori in Villa scioperati. Con questi rotti si fà fuoco, e si scalda il forno, questi intieri porgono quasi ogni comodità, che dalle canne si desideri, perche se ne fanno gelosie à gli Horti, s'auuicinano à piante, che di natura s'arampichino, seruendo ancora, e per riparo, e per sostegno nello stesso tempo. Mà che diremo del carbone, che da questi si caua per far poluere incendiaria da Bombarde? certo, che l'ingegno dell' Huomo s'è talmente assottigliato in questo, che poco lascia à posteri d'aggiungere, perche essendo necessario, che il carbone per questa poluere sia di cosa leggierissima, e perciò s'vsaua d'Auelane, hora hanno inuentato d'vsare il carbone di verghe di Canape, come che sia della più leggier materia, che si troui, apportando con questa leggierezza alla poluere, straordinaria velocità; quindi è, che in Latino chiamasi Cannabis, *due volte canna, la metà meno pesa della canna, ouero da vn legno Greco leggierissimo detto* Cannabos *Restami da raccordare la inimicitia, che è trà la decottione di quest' herba, e vermi della terra, cioè i Lombrici, perohe i Pescatori volendo di questi vermi spandono la decottione di Canepa in terra all' entrata per le cauerne di quelli, e li fà vscir per lor seruitio, da inescar l'amo per pigliar'il pesce, caso però non si volessimo seruir di Lombrici aridi, e fatti in poluere per dar'à putti, à quali senza dubbio leueranno i vermi dal corpo; il sugo ancor di questa posto nel budello de' Caualli, ne caua fuori vermi, si come gioua à flussi de' sudetti Caualli, e Buoi.*

Sottil' inuentione del Carbone di Canepa.

Il Lino se bene in paesi d'aria temperata nella preparata grassa dolce, & humida terra l'Estate antecedente, e mediante trè, ò quattro arature ridotta in poluere il Settembre, si semina, e chiamasi Vernio, ne' nostri Paesi, oue chi lo seminasse, come di sopra, per freddi, correria fortuna di perdersi; seminasi dal fine di Marzo sino à mezo Aprile, & oue è regione più benigna s'anticipa questa seminatura al fine di Febraio, perche effettiuamente non vuole freddo, e se in questo paese poco si pratica, viene, che molte volte da freddi tardiui è perduto, di che non temendo la Canepa à quella, in luogo del Lino, ci appigliamo. Per seruitio di questo adunque s'ara la terra, ò l'Estate, ò l'Autunno con questa regola, che la prima volta si profondi molto l'aratro, l'altra meno, e l'vltima poco, accioche non potendo allongar le radiche, sia sforzato d'alzare il fusto, mà per seruitio di quello, che si vuole seminare di Primauera, con vanga, e grasso se gli prepari la terra nel modo, che s'è detto della Canepa. Da molti si pratica il seminar'il Lino in quel campo, oue sia stato Trifoglio, volendo, che trà le radiche di quello benissimo alligni. Quanto più spesso si semina, mentre il vigor dal terreno corrisponda, tanto più minuto, e perfetto viene, e però si dice, che col porre vn dito in terra, se ne douriano toccar quattro grane, e tale resterà se con trè corbe si semina vna Bifolca. Raccorderò infine, che seminato nella terra poluerosa, si cuopre con zappa, ò erpico, e con rastello, accioche le vaneggie s'appianino quali non deuono esser più larghe di trè piedi, acciòche da chi deue roncar'il Lino con piedi, non sia calpestato, mà con lo star co piedi ne' solchi, possa giugner alla metà delle vaneggie. Questo roncare dourà esser fatto cõ destrezza, acciòche nel cauar l'herba non s'eradichi lo stesso

Lino. Terra. Aria.

Coltiuatione.

Qual debba esser' il seme.

Lino, ne meno si rompa, ne si corchi, perche più non risorge, e si seguità à liberarlo da herba, sin quando con l'ingiallire mostri d'esser perfetto, perche se si cauasse congionto con herba, bisogneria con maggior briga leuarla poi da' manipoli. La semente vuol'esser nuoua, perochè come grano humido presto si corrompe, e che habbia del longo, perche la rotonda genera Lino imperfetto detto maschio, di filo grosso, e tristo, oue si può, nato che sia, s'inacqui ogni settimana vna volta fino, che cominci ad ingiallire. Cauato, non tagliato, s'ammonta col seme volto alla bassa, mà s'auuerta, che non ci pioua sopra, poi quanto più presto si può, si caui detto seme, acciochè i Sorci nel voler mangiarlo, non guastino il Lino. Questo fatto, si pone nell'acqua di fiume, non sortiua, à macerare, nel modo, che s'è detto della Canepa, e ci stà intorno à 24. hore, più, e meno, secondo la caldezza dell' aria, ò acqua, procurandosi, che l'vna, e l'altra sia calda naturalmente per quanto sia possibile, perche quanto meno stà nell' acqua, tanto resta più forte, e perfetto. Si laua poi, e si fà star in monte con peso sopra altre hore 24. più, e meno secondo, che si vede, che sia ben macerato nell'acqua; si spande poi, e s'asciuga, come la Canepa. Asciutto si percuote con mazze, indi lo gramolano, come la Canepa, e con questi due mezi si rompe bene auanti si spatoli, acciò meno ne vada à male. Vogliono, che non si maceri in tempo, che tocchi di due Lune, perche fà più capecchio, che in altro tempo. Dopo queste operationi si ripone in luogo asciutto assai vnito, e con peso sopra, perche à questo modo si fà più perfetto. Quel Lino, che non hà semenza, è assai più minuto, e perfetto dell' altro, però si deue capar per chi voglia far bel filo. Quel Lino, che si semina auanti il Verno, viene più alto, mà non fà così sottil filo, come quello, che si semina di Primauera, rende però più seme, più grosso, e ne viene più oglio. Questo seme è assai grato à gli Vccelli, da' quali nel nascere si deue guardare. Il Lino dimagra assai, & abbruggia il terreno, come l'Auena, per detto di Virgilio allegato di sopra.

Varie historie del Lino.

Vogliono, che Aracne, per far tele, ritrouasse l'vso del Lino, e che dalla longa linea, che se ne fà, mediante il filarlo, sia così chiamato. Il tanto famoso vestir di bisso non era altro, che Lino, se bene Ariano riferito da Rodigino, vuole che nasca sù arbori, che hanno la foglia simile al Pioppo, ò Salice, se questo si dicesse nelle nostre parti, crederiasi, che fosse equiuoco, pensando, che quella piuma bianca, che cade da quei grappoli, quale i Pioppi, e Salci producono, sia questo Lino, quale asseriscono nascer sù gli arbori; mà siasi come si voglia, certa cosa è, che il Lino è di più sorti, e frà l'altre vna, che tessuto, e ridotto in tela, è tanto denso, e forte, che à pena si può tagliare, tale era la corazza d'Amasi Rè d'Egitto, che nel Tempio di Minerua si vedeua logora, per tante proue in darno per forarla; & Homero riferisce, che nella guerra Troiana molti haueuano corazze di Lino.

Vn'altro Lino ammirabile in vero viene descritto da Plinio, qual non abbruggia, ancorche posto nel fuoco, & afferma hauere egli veduto vna touaglia, quale dopo il conuito posta nel fuoco, e quello hauendo consumato solo le sordidezze, la touaglia ne fù leuata illesa. Questa per auuentura sarà vna delle cose poco credibili, proposte da Plinio, per le quali da Huomini, nella cui capacità le cose vn

poco

poco difficili non entrano, è hauuto per autor bugiardo. Con tutto ciò altri Scrittori inanti, e dopo lui, ancorche informati di questa calunnia contro Plinio, hanno riferito simili, e più incredibili racconti, e portenti, e pur con vniuersal applauso da tutti accettati. Olao Magno fù vno di questi, quale per i suoi gran scritti s'acquistò tal'agnome, e Monsig. Bottero col narrar di paesi remoti cose, che s'accostano più al fauoloso, che al Verisimile, s'è auanzato à glorioso nome. Forza è dunque, che in quella regione siano ordinarie quelle cose, che à noi paiono bugie. Non altrimente, che se si raccontasse ad Un Pagano il miracolo della Chiesa, e muro del Baracano, qual dalla forza della poluere da fuoco accesaci sotto, fù alzato tanto in alto, che la Soldatesca di fuori attendeua per assalir Bologna, pe'l foro, ò rottura, che dalla mina spiraua, vide li Bolognesi altresì all' ordine per diffender quel passo, poi ritornò à cadere oue era prima, addattato con tanta giustezza, che con difficoltà si conosceua quanto fosse seguito, ne qual fosse il muro, che congionto con la Chiesa s'era sollenato. Certa cosa è, che Plinio è stato necessitato, come ogni longo Scrittore à dir di molte cose lontane, per relatione. Se in questo è stato ingannato, è degno di scusa, perche l'Huomo non può Veder, ne toccar con mano ogni cosa. Anzi ogn'vno douria restar'appagato dalla morte di Plinio, quanto fosse lontano dallo scriuer bugie, perche Volonteroso di riconoscer certamente, come stessero le fiamme di Vesuuio, tanto s'inoltrò, che dentro quelle precipitato, mai più si Vide. I suoi Scolari, quali non tanto curiosi, da longi l'attendeuano, perdutolo di Vista corsero al luogo, e veduto, che le sole pianelle di Plinio dal fumo erano sostenute in alto, facendo concetto della rouina, e morte del Precettore, dolenti se ne ritornarono. Deuesi dunque tener Plinio per certissimo, eruditissimo, e principalissimo Autore, hauuto per tale da tutti li Scrittori, e seguito nelle facoltà, e virtù dell'herbe, nel racconto de gli animali, nella descrittione, e coltiuatione della terra, e nell' historia de' suoi tempi, ò à lui Vicini, e particolarmente in quelle cose, ch'egli hà potuto conoscere, certificarsi, e vedere, come afferma hauer veduto la touaglia di questo Lino vscir del fuoco non consumata. Pensò ben'egli, che la credenza di questo potesse esser dubbiosa, e l'autenticò col costume (da altri ancora scritto) d'abbruggiarsi i Cadaueri Regij in tele fatte di questo Lino, per hauerne solo le lor ceneri. Aggiunse cosa, che maggiormente n'accerta, che da Sapienti Greci questa sorte di Lino fù chiamato Asbestino, *cioè incombustibile, & in fine adduce la ragione perche non teme il fuoco, peroche questo Lino è prodotto dalla terra in paesi aridissimi, e caldissimi, & oue mai pioue, ne cade rugiada, ne regna humidità alcuna, perloche ne riceue questa qualità. Mà siami lecito, non già per autenticar il detto di tant'Huomo, mà per manifestare la Verità, aggiugner'ancora, che mentre scriuo questo di notte tempo, riceuo il lume da sì fatto Lino, in luogo di stupino, qual senza consumarsi, mentre non li manchi esca, sempre stà acceso. Hebbi occasione d'inuidiar la fortuna di questo Lino, quando lo vidi esser partecipe delle virtuose vigilie d'Andrea Mariani, mentre inalzaua le rouine di Roma, e procurai d'hauerne Un pochetto da Honorio Beati Eccellentissimo Filosofo, e Medico, del qual Lino con molta curiosi-*

tà, e gusto mi seruo. Il valere poi questo Lino, quanto altra gioia, non è merauiglia, per la singolar qualità, e la poca quantità, che se ne ritroua. Sì che se Plinio in questa sì dubbiosa historia si ritroua veridico, non sia il Volgo così facile à dannarlo di fauoleggiante.

Mà ritornando al Lino ordinario dico, che molto li siamo obligati, perche dopo hauer con longa seruitù giouato all'Huomo col tenerlo netto, e polito, in fine li serue non solo per sanar le ferite, e piaghe, ridotto in fila, mà in far la carta da immortalarlo, e da farlo parlare à Vn'altr'Huomo, ancorche longi mille miglia. Il seme poi ridotto in oglio, oltre che serue à Pittori, à Falegnami, à Scarpellini, à Fabri, e nelle lucerna, con isparmio, perche resiste più al fuoco, che altro oglio; serue per imbeuerar tele, con Vsanza moderna, chiamate incerate, le quali per riparar l'acqua, senza aggrauare di peso la persona, che le porta, sono singolar, il cui modo di farlo si potrà leggere più à basso nel trattato delle noci. Serue ancor quest'oglio per dar à muri di nuouo fabricati, e sagmati, acciò resistino all'acque, e freddi, in riguardo delle quali Vtilità fù cantata.

Mollia fas tenui contexere pallia Lino
Stillabunt oleum semina pressa nigrum.

Di Lino si fà la fune, ò vogliam dire corda da schioppo, la quale se bene fassi ancor di Canepa, non è così perfetta, come di Lino, quale come materia, che più s'Vnisce, fà la bragia ancor più soda, da che ne viene, che più facilmente metta fuoco. Questa fune di Lino, ouero di Canepa, si fà star à molle in lisciuo 24 hore, meno, e più secondo la forza del lisciuo, ò la robustezza della corda, il che non si può sapere se non con l'esperienza, alla quale consigliamo, che ricorra, chi hauesse quantità di corda d'accomodare; e per conoscer s'è perfetta bisogna, che vna spanna abbruggiando duri Vn'hora. Altri la fanno bollir nel lisciuo Vn'hora, ò due pur secondo, che l'esperienza l'insegna, in qual si voglia modo da poi leuata dal lisciuo, si fà star tirata, si frega, e s'asciuga al Sole. In caso di strettezza di questa sorte di fune, si può adoprare pezzi di quella del pozzo Vecchia, e fracida, e massime per quelli, che deuono mantener continuamente la corda accesa, facendo della buona, con questa grand'isparmio.

Del Prato.

Saria manifesto errore il proponer tante fatiche, e tante operationi intorno allà terra, quali per lo più si fanno con Buoi, senza pensare al modo di gouernarli. E circa questo inuidio d'eloquenza di Demostene, ò la Ciceroniana per poter dar'ad intendere il grand errore, che si fà in gouernar bene il bestiame, il non prouedersi di buon prato, il portar tutto il giorno nel campo lo stabbio della Cassina, & il prato, quale solo senza fatica ci somministra la ricchezza & il gouerno de gli animali, co'quali s'arricchisce, sì col farli coltiuar la terra, sì coll'ingrassarli, si scorda. E tù villano, che pensi solo à far fruttar la terra per via di grasso, non per lauorarla, e conosci solo da quella l'vtile quotidiano del vitto, che porge à te, & alla tua fameglia, ne pensi, che sei in obligo per ragione di gratitudine à rendere al campo il grasso à proportione della materia di paglia, frondi, stoppia, & altri, che t'hà somministrato, & al prato à proportione del fieno, qual t'hà reso, con tanto maggior

vtile del campo, oltre che l'anno auuenire haurai più fieno, e successiuamente le. tame; potrai ancora con più vigore far, che i tuoi Buoi riuolghino terra, ne ti vergogni serbare il meglio letame per l'horto, e per le zucche, & il prato mai ne vede vna forcata.

E tù Padrone quanto t'inganni, quando ti credi d'accrescer la tua entrata leuãdo il prato a' Contadini, appropriandoti il fieno. Pensa, che quando il tuo campo non haurà fieno, non haurai ne meno biada, e chi hà del fieno hà ogni bene. Considerisi dunque, che la benignità d'Iddio hà disposto, che la superficie della terra stia coperta d'vn verde ammanto, qual ogn'anno s'alzi, e rinouelli per renderla più vaga ad ogni vista, più amabile ad ogni animale, e più vtile all'Huomo, nella qual superficie della terra per la diuersità de' temperamenti degli Elementi nascono diuersità d'herbe per satisfare, mediante i prati, à diuersi appetiti de gli animali. Pare che il Prato solo sia vtile senza fatica, onde n'hà il nome, perche hà sempre parato il suo frutto, ma l'industrioso Agricoltore con vsarci diligenza ne caua doppia rendita del negligente. Sparga vn poco per la Festa di S. Martino (dopo hauer espurgato il Prato, come si deue costumare ogni anno da sterpi, spini, virgulti, sassi, & altre cose inutili) due, ò trè carra di letame per ogni bifolca di Prato, qual quando sia poco smaltito è molto meglio, si come quello di Cauallo è molto à proposito, perche diuorando con ingordigia senza molto masticare inghiottisce la biada, & i semi dell'herbe senza romperli, quali in ogni modo portati nel Prato nascono. Ouero ci semini tre, ò quattro corbe di colombina, ò gallinaccia per ciascheduna bifolca, poi ne sappia dire se per trè, ò quattro anni il Prato risponderà il doppio. E se hauesti penuria di grassi inuita Pastori à stanciarci con pecore, che senza spesa con questo modo l'ingrassarai, però che se bene li darai vn poco di legna da far fuoco, e di acquato da bere, essi con ricotta, ò cacio te lo ricompensano. E' ottimo ancora il raccorre la poluere, che resta sotto il fieno, e lo strame, qual Fiarume chiamano, e spargerla nel Prato di Verno, perche questa, & ingrassa, e moltiplica l'herbe. E per certificarti della ragione, la qual ti necessita d'ingrassar il Prato, sappi che il Prato vuol'esser in terreno grasso, ne creder, che nasca mol. herba, oue non allignano biade per magrezza. Questa grassezza col tẽpo ogni Prato la perde, perche è asciugato l'humore dall'herba, che ne leui ogn'anno; in questi paesi, oue il Prato non si può inacquare se non l'aiuti col grasso, qual ci mantenghi l'humore, il Prato, non produrrà herba. In caso dunque, che volesti capar terreno per far Prato, habbi questa consideratione, che oltre la grassezza sia humido, ò di natura, ò che lo possi inhumidirlo con irrigarlo, perche dice Catone, che quel Prato non manca d'herba, che hà abbondanza d'acqua, qual vuol'esser calda, con la regola, che le pioggie calde d'Aprile sono quelle, che fanno abbondanza di fieno. Se questo terreno fosse di tanta humidità, come è il sortiuo, che per quella le biade non ci allignassero, ò si rendesse difficile à lauorare, questo sarà attissimo per ridurre in Prato, pur che si scoli. Se bene questo scolo non è necessario, che sia in tanta fretta, come ne' campi, ma che mantenendosi il Prato vn pezzo humido à fossi, à poco à poco trasmuta l'acqua, la quale se ne' fossi dimorasse, terria più fre-

Letamar il Prato.

Qual grasso sia meglio.

Terra

Acqua.

sco, & humido il conuicino terreno. Alcuni hanno hauuto opinione, che il Prato si constituisca in parte più bassa della possessione, acciochè il campo lauorato in quello si scoli; non mi dispiace, pur che ancor esso nel sudetto modo si liberi da acqua. Vn'altra maggiore auuertenza si deue hauere nell'elegger questo terreno, cioè che produca di sua natura herba & herba buona, sana, e di gusto à gli animali. Conoscerai questo osseruando se le conuicine ripe de' fossi, ò altri luoghi sodi siano ben herbosi, e se il campo stesso sia graminoso, perche il meglio fieno, che si ritroui è quello di gramigna, si come la meglio terra per far Prato per ordinario vuol'esser nera. Il Prato in piano stà bene, per esser più humido del montuoso, ma tal volta la tropp'humidità genera herbe tristi, grosse, mal sane, e non gustose à gli animali, che non succede ne' monti, i cui Prati producono herba sanissima, minuta, saporita, & odorifera. O come tal volta quel Contadino vedendo i viali del suo vicino freschi, & herbosi, si crede, che li suoi Buoi ingrassariano in tal pascolo, e s'inganna, perche, ò non ingrassariano, ò in pochi mesi s'infermariano. E se bene a' Caualli è di più gusto, e di maggior nutrimento il fieno grosso nato in terreno grasso, gli è però di maggior sanità nato in terreno, che non s'inacqui, ò che non sia tanto humido, ouero il minuto. Bisogna ancora, che raccordi, che il terreno, oue s' habbia pensiero di far Prato, ancorche magro, possi ingrassare, quando accomodato, mediante il lauoriero, che più basso si dirà se gli facesse valleggiar sopra acqua di fiume, ò riuo, di sua natura grassa, la qual torbida deponesse sopra questo terreno il lezzo grasso. Ritrouato terreno à proposito, s'ari più volte, e massime d'Estate, acciò sia ben custodito dal Sole, e si secchino le radiche de' sterpi, gionchi, spine, & altre herbe inutili, quali con essatta diligenza, ò con mano, ò con mazze si deuono diuellere, non tagliare, si come ogni pietra, legno secco, ò altra cosa, che possi impedir l'agguagliarlo, si deue leuare, perche questa è la somma di chi fà Prato nuouo, venendone da questa egualità la comodità di non fermarsi più l'acqua in vn luogo, che in vn'altro, in pregiudicio di sterilizare la parte, oue si muoue, oltre poi la comodità di tagliarlo con maggior' vtile nel segarlo. Non basterà dunque l'aratura, ez picarlo vna, due, ne trè volte, ma con zappe ancora pareggiarlo, rompendo le grosse zolle, indi col rastello dentato, quanto dado, agguagliarlo. E perche non resti il primo anno affatto infruttuoso, se li può poner faua, col soprà seminarci trifoglio, ò fiorume di fenile, & à questo modo haurai l'vtile della faua, senza dimagrare il terreno, come succederia se ci seminasti rape, ò miglio, come consegliano alcuni riportandone ancor qualch' vtile dall' herba del Trifoglio, la quale se bene non è buona secca per Caualli, atteso, che fà molto fiorume, tuttauia fino, che il Prato comincia ad inspessirsi d'herbe (il che chiamiamo à far buon cotico) si può pigliar quest' herba per due, ò trè anni per vso de' Buoi, perche dapoi perdendosi questa, lascia libero à l'herbe naturali del Prato il campo. Tutte queste operationi si facciano à Luna nuoua, in riguardo, che il Prato prospera sempre per l'humidità. Se questo nuouo Prato non cominciasse così presto à render'herba, come desideri, e tù di Febraio sollecitalo, col sponderci stabbio fresco di Cauallo, col misticarci il fiorume sudetto. Se bene non bisogneria, che mai

Modo di far Prato nuouo.

in

in alcun Prato entrassero bestie di sorte alcuna à pascere, mà segato si riguardasse, acciochè quella second' herba, che chiamiamo Guaimo, restasse iui à marcire, & ingrassare il Prato, mediante le neui, e pioggie del Verno, & à questo modo il Prato non hauria tanto bisogno di stabbio, in ogni modo, se il pascere si permettesse ne' Prati vecchi, ne' nuoui mai si conceda, perche oltre il diffuguagliarlo con piedi, l'herbe di poco radicate, dalle bestie sono diuelte, e tanto peggio saria, se quando la terra è bagnata, oltre il danno col dente, da' piedi fosse calpestata, perche per tenerezza della terra poco smossa, la Pecora, ò Vacca rompe la radica dell'herba, ò la caccia tanto sotterra, che più non risorge, e quella terra calcata humida s'vnisce in maniera, che non può riceuer l'allungamento dell'altre radiche, e perciò è necessariissimo riguardar qual si voglia prato, quando la terra sia bagnata dall'ingresso de gli armenti. Pare, che sia troppo rigoroso precetto il non voler, che i Prati si paschino, adunque verrà bene segar quella second'herba detta Guaimo, questo dico esser peggio, perche si leua troppo la sostanza del Prato, & in caso s'habbia da leuare, meno male, sarà poi meglio il farlo pascere, quando non sia bagnato, perche oltre, che l'escremento delle bestie ingrassa, non così vicino alla radica pasce la bestia l'herba, come si leua con la falce, ne così gli è nociuo il dente, come il ferro, ma la prohibitione dell'ingresso de' Prati bagnati, è in riguardo del danno, che danno con piedi, co' quali si dice, che mangiano più, che con la bocca. Ogni cosa inuecchia, fino il Prato, e si cuopre di certa herbetta verde, quasi lanuggine, qual musco chiamiamo, e quanto cuopre questo, non produce herba; il rimedio ordinario è l'asperger' il luogo di cenere, qual' oltre, che ammazza il musco, ingrassa il Prato, da che hanno imparato d'abbruggiar il cotico de' Prati vecchi per ringiouenirli, & oue questo praticasi, ne risultano due vtilità, vna la rinouatione del Prato; l'altra, che per tre, ò quattr'anni questo Prato abbruggiato si semina con grano, ò con miglio, e con molta rendita; da noi non s'vsa, ò perche non conosciamo ne' Prati tal bisogno, ò perche per la penuria de' Prati ci rincresce il priuarcene. Ma io stimo, che fosse bene il farlo, perche l'herbe naturalmente inuecchiandosi si perdono, e restando quei radicumi, è forza, che impediscano l'allargar dell'altre, e però, chi vedesse il suo Prato insterilito per questa causa, procuri di leuarne il cotico, con tagliarne lotti larghi vn piede, longhi due, grossi quant'è l'vnione delle radiche dell'herbe. Questi s'espongano al Sole rouersi, acciò si secchino, dapoi s'accomodino in quella maniera, che si pongono le pietre non ancor cotte nella fornace, addattando solo in la sudetta maniera, quanti ne cauerà d'vna bifolca, poi coperti di paglia, e postoci sotto qualche fascina, vi s'accenda il fuoco, che vedransi in breue ridotti in cenere, e se pur qualcheduno cadendo non s'abbruggiasse, con forca di ferro s'alzi, e si faccia consumare. Questa cenere si dispensi pe'l resto del Prato, poiche ou'è l'abbruggiato, non n'hà bisogno; dapoi s'ari, e si semini di Miglio, ò Faua, ò Formento, per qualche anno, indi nel sopradetto modo si ritorni à Prato, ne volendo vsar questa fatica di fuoco, il Prato inuecchiato per rinouarlo s'ari, e semini per alcuni anni, poi à Prato, come di sopra, si riduca.

Guardia del prato.

Prato inuecchiato.

Quādo si debba tagliar il Fieno.

Tagliato il Fieno à Luna crescente, e quando l'herba è in fiori, perche se prima si segasse, per la qualità acquea, saria di poco nutrimento; per contrario se troppo maturo, perche hauria consumato, e perduto il calore, & humido naturale, si renderia insipido, e di tristo, e debole nutrimento, e dopo esser stato inacquato il giorno auanti, oue si possa fare, ò almeno col beneficio di qualche rugiada, caso, che non si volesse tagliar di notte, come molti consegliano, il tutto perche col mezo di qual si voglia humidità, si rende più comodo à segare. Non si riuolge se non quella parte, la qual possa, custodita dal Sole, esser condotta à casa l'istessa sera, perche la rugiada solo gl'è di danno nel colore, nell'odore, e nel peso. Considerisi dunque, che le sarà la pioggia, però per tempi piouosi s'astenga di falciarlo. S'habbia cura di riporlo ben'asciutto, perche humido, ò si putrefà, ouero ci s'accende fuoco ancor nel fenile. Sente danno dal fiato delle bestie, e per questo in quei fenili, che sono immediatamente sopra le stalle, se li sottopone paglia, la qual non solo lo libera da detto nocumento, ma tira ancora à sè qualunque humidità, che le fosse restata; sarà perciò ben consigliato il nostro Economo misticare paglia con fieno, mentre non è del tutto asciutto, perche tirando la paglia à sè l'humidità, ne riceue ancor l'odore, e da Caualli non conosciuta (perche auanti mangiano fiutano, per conoscere, che cosa deuono mangiare) non sarà tralasciata, come fanno, quando di poco con fieno s'è misticata. Quelli, che non hanno fenile coperto, ne ammontano vna quantità grande attorno ad vn'alto, e longo perticone, in forma piramidale, poi lo cuoprono di spesse felici, sopra le quali cadendo, e correndo l'acqua, che pioue, lascia illeso il fieno.

La quantità, che sia destinata bastare per alimento quotidiano di ciaschedun Cauallo, è incerta, perche se gli n'assegna secondo la grandezza loro, voracità, e fatica; stà questa dispositione trà le trenta libre alle cinquanta il giorno, e perciò se ne prouede vn carro di venticinque centinaia il mese, per ogni coppia di Caualli. I Buoi si contentano con molto meno, perche l'Estate il giorno pascolano l'herba, & il Verno mangiano altro, oltre che non sono così voraci, come i Caualli. In ogni caso saria bene sapere con misura, quanto sia vn carro di fieno, ouero vna stanza, mediante la misura nel seguente modo. Vn carro di fieno, la cui longhezza per essempio figurasi otto piedi, e la larghezza cinque, diremo 5. via 8. fà 40. l'altezza possi figurare sei piedi, e però deuesi moltiplicare 6. via 40. fà 240. quali piedi chiamansi piedi cubi, che vuol dire, che sono larghi, longhi, & alti, a guisa di dado, oncie dodeci per ogni verso, e questi piedi cubi sono per ordinario dieci libre di fieno; moltiplicaremo dunque la sudetta somma del carro, misurato di 240. piedi per 10. e diremo 10. via 240. fanno 2400. e pure vn carro di fieno ordinario douria esser 25. centinaia, e lo stesso stile si tiene del fenile. Auuertasi però, che il carro del fieno non sia caricato con fraude, cioè vgualmente pieno, e calcato, non buco in mezo, ben legato, e stretto più volte, e c'habbia fatto almeno due miglia di viaggio, ed in questo stato non è differente dal riposto nel fenile.

Herba Medica.

L'herba Medica, qual succede in luogo di fieno per gouernar Buoi, Giumenti, & ancor Caualli, è vna specie di trifoglio, e segasi cinque, ò sei volte l'anno, col be-

neficio

neficio dell'inacquamento; e perche d'abbondanza d'acqua siamo priui, crederei, che difficilmente potessimo praticare questa vtil' herba, ogni volta, che in luogo d'acqua non ingrassassimo tanto la terra, che potesse restar sempre abbondante d humore. Rimetterò dunque il Lettore all'agricoltura del Galli, il quale con isperienza diffusamente ne parla, & in luogo di questa considerando, che il Prato contiene ogni sorte d'herba, nelle quali stà racchiuso ogni virtù, per sanar qual si voglia infermità, e scieltone alcune di queste, le quali, ò nel Prato, ò altroue senza coltiuatione nascono, descriuerò, ponendo insieme alcune delle lor virtù, acciòche l'Economo stando in Villa possa occorrere à qualunque malitia più cognita, quale alla sua Fameglia potesse auuenire.

Matricaria.

Amarella, quasi Amara illa, per la sua amarezza; è ancora chiamata Matricaria, per esser dotata di questa principal virtù di sanare i dolori matricali, onde Dioscoride lodaua il decotto di Matricaria per l'insesso, cioè il sederci dentro ne gli effetti della matrice, & il Mattioli ne' suoi Comenti loda la Matricaria nel caso di quei dolori, quali sono generati da flati, & humori freddi nella matrice, volendo, che si pigli la Matricaria verde, e si ponga sopra vna tegola, ò altro pezzo di terra cotta, non vitriata, come i coperchi da Pentole, e Testi da cuocer Torte, ma ben caldo, e rouente, irrorata prima di vino, e così calda quest' herba s'applichi sopra la regione della matrice, cioè sotto l'ombelico. Le nostre Donne fondate forsi sopra questi consegli, per sfuggire la di lei amarezza, & hauerne la sanità, la friggono prima sopra tegola, ò altra terra cotta, come s'è detto di sopra, poi facendone frittelline ligate con oua, se le mangiano.

Angelica.

L'Angelica, dall'odore quasi angelico, e diuino così detta, onde hà dato occasione ancora à gli Autori di chiamarla herba Sancti Spiritus, la vera nasce in Germania, e particolarmente nella Mirnia, e Sassonia, appresso di noi due sorti se ne ritrouano, vna che nasce in luoghi humidi, la quale gli habitatori delle Valli la chiamano Rognara, perche del sugo di questa, misticato con grasso, s'vngono, e sanano la rogna; l'altra nasce per tutto, e chiamasi ancor Pestis hortorum, perche serpendo per gli Horti ammazza l'herbe buone; chiamasi ancor Podagraria, perche conferisce col sugo alla Podagra. Sappiasi però, che di qual si voglia specie d'Angelica s'vsa sol la radica.

Pan di Biscia.

L'Aron dal Greco Aroon detta, perche A in questo luogo denota similitudine, e Roa in Greco vuol dire pomo granato, perche quest' herba produce frutto con grane à guisa di granate. E' ancor nomata Serpentaria minore, e da' nostri Rustici si conosce col nome di Pan di biscia, ò Bissa Cane, il tutto perche al nascere di quest'herba di Primauera cominciano le Serpi ad vscire delle loro tane, oue si ritirano, quando questa per causa del freddo comincia à perdere le foglie, e per auuentura sarà questa quella radica da Cesare chiamata Cara, con la quale ridotta in farina sostentò il suo esercito molto tempo in luogo di pane, come egli testifica nel Lib. 3. de Bello Ciu. Le nostre Donne in questi tempi con la sudetta radica fatta in poluere ne fanno Amito, ma però consuma molto le tele. Ritrouasi il maggiore, & il minore, col frutto del minore si burlano i golosi, poiche fregato il piatto, oue-

ro

ro il coltello con detto frutto, ouero misticata la polue ne' primi cibi, hà forza per la sua molta calidità di chiudere le fauci, e la gola in maniera tale, che non si può inghiottire cosa alcuna sino, che con latte, ò butiro, ouero aceto, rinfrescando le parti offese, non vi si proueda. Del maggiore la polue della radica è lodata per le vlceri contumaci. La radice di questo preparata, come insegna il Quercetano nella sua Farmacia restituta Lib. 1. al Cap. 20. è mirabile per corroborare il ventricolo.

Artemisia.

L'Artemisia da vna Regina di tal nome, Moglie di Mausolo Rè di Caria, fù così detta, perche si dice, ch'ella fosse la prima à conoscer la virtù di quest'herba; altri vogliono, che fosse detta da Artemide, vno de' nomi di Diana, la qual Deità sourastaua alle Vergini, à i cui mali è rimedio quest herba. Li Rustici la chiamano Arcimis; vale mirabilmente à prouocar i mestrui, sana ogni difetto della matrice, e fà hauer le secondine, onde le Alleuatrici de' nostri tempi, bollita in brodo con Anisi, la danno alle Partorienti doloranti, però per questo ancor s' vsa ne' mangiari, condita non solo al modo dell'altre herbe, ma se n'empiono, pesta con petroselli, li rauioli; le foglie alle scrofole applicate in foggia d'empiastro, le sanano; & alcuni dicono, che le foglie d'Artemisi portate addosso ne' viaggi, non lascino stancare, secondo me tant'è vanità quanto il credere, che queste foglie appese alla Porta, e finestra d'vna Casa rendino sicuro gli habitanti da stregherie, in conformità delle quali virtù fù cantato.

Quæ præest timidis parientibus Illithya
Artemis: finxit nomen inane mihi.

Bonaga.

La Bonaga, quasi Bona acus, ò vogliam dire buono Ago, hà diuersi altri nomi, presso gli Antichi è detta Anonis à non iuuando, mentre punge; da alcuni è chiamata Remoran, per ritardare cõ le profõde molte radiche l'Aratro, onde fù detto.

Sæpe moram curuis inducit Ononis aratri,
Spicula quæ ramis tendit, Ononis olens.

Da altri Ononis, che in Greco vuol dir Asino, perche gli Asini con la scabbia riuolgendosi sopra quest'herba si sanano. Ma vegniamo alle virtù, la radica hà gran facoltà di romper le renelle, e farle vrinare, quando chiudano la via dell'vrina; beuesi perciò in poluere, in vino, ouero in brodo. I Chimici per quest'vso ne stillano l'acqua; dassi ancor la sua decottione à Caualli per questa causa; la decottione di questa radica beuuta sana le moroide, e tenuta in bocca leua il dolor de' denti, e massime se sia fatta in aceto; quest'herba auanti, che cresca, e manifesti le spina, si cuoce, e si mangia, come l'altre herbe, con gusto, e sanità sudette.

Brionia

La Brionia viene da Bryo, che in Greco vuol dire Pullulo, & Etolo, perche s'alza, abbracciando l'altre piante; vna dramma data in ogni giorno continuamẽte à chi pate di mal caduco, lo libera, ma nuoce al fegato; il seme bollito con vnto sana la Rogna. Chiamasi ancora questa pianta Zucca saluatica, e dalle nostre Donne Tania, quasi Tenia, idest Fascia, in riguardo dell'arampicarsi, e fasciar gli arbori; conosciamo la bianca, e nera, la radica della bianca tagliata in fettoline sottile si mistica, per mentire il Mechiocacam, hauendo la stessa facoltà di purgare, & euacuare

cuare gli humori pituosi, & acquosi, come il vero Mechioacam. In oltre absterge, e fà la pelle liscia, però è conosciuta molto bene dalle Donne, e particolarmente la radica della nera si vende publicamente nelle piazze sotto il nome di Tania, perche terge il viso, fà la faccia rubiconda, e libera dalla rogna.

Brusco

Il Brusco in Latino Ruscus, quasi Ruscius dal rossore del frutto, oltre il seruire per verdura di molta durata ne gli addobbi delle Chiese, e Stanze, e per difender luoghi da Sorci, voltato con le pungenti cime contro, per oue possono venire, è molto aperitiuo, e beuuto le frondi, e frutti fanno Vrinare assai, però molto se ne vende à Speciali per farlo bollire ne' siropi, quando le ostruttioni sono contumaci mangiasi certi germogli teneri, quali la radica di Primauera caccia, cotti, & accomodati ad vso di Sparagi, con gusto, e sudetto vtile.

Buglosa.

La Buglosa, ò vogliam dire lengua Bouina, perche nella sua ruuidezza somiglia alla lengua del Bue, onde Macro.

Lingua Bouis græco sermone Buglosa vocatur.

Hà la stessa virtù, che la Boragine, ma solo per accrescer la memoria di retentiua, reciterò quanto lasciò scritto il sudetto Macro.

Vim memorem cerebri dicunt seruare periti
Vinum potatum, quo sit macerata Buglosa.

Camamilla.

La Camamilla da' Greci Camamillum, cioè picciol mela, perche l'odore, che hà quest'herba, è simile à quello di mele; gioua a' difetti del fegato, & il suo oglio fatto, mediante l'infusione de' fiori, e lo stare al Sole vale perfettamente, vngendosi la parte del fegato, & ancora è mirabile Vngendosi in qual si voglia parte del corpo addolorata, per la sua sottilità, e calidità, in questa simile all'oglio, & in quella simile alla Rosa, qualità per Huomo assai temperato, e famigliare; vogliono ancora, che vaglia contro le febri, per lo che ci fù, chi disse.

Accipe febrifugam, quam sol amat aureus, herbam:
Si bilis cruciat, si pituita Iecur.

Calamandrina.

Il Camedris parola Greca, che in Latino suona humilis quercus, onde da' volgari è ancor chiamata Querciuola per hauer le foglie simili à quelle di Quercia, per altro nome chiamasi Calamandrina, mangiata cruda à modo d'insalata la mattina à digiuno, preserua sicuramente da Peste, e per questa facoltà entra nella Triaca; vale ad alcune infermità fredde, come all'antico dolor di capo, al sonno profondo, che venghino da causa fredda; il seme beuuto al peso d'vna dramma, purga la colera per mezo dell'Vrina; Il sugo si dà per ammazzare i vermi del corpo sicuramente, e fà l'istesso effetto il vino, oue sia stato infuso vna notte quest'herba di natura amara, e calda, la quale mangiano volentieri i pesci, però se ne fà la compositione, che à suo luogo si dirà.

Capel Venere.

Il Capel Venere è così detto, perche il suo decotto rende i capeli, come si figura fossero quelli di Venere, e la decottione delle frondi gioua a' stretti di petto; cotto nel vino si dà à quelli, a' quali discende il catarro nello stomaco, i Speciali ne fanno Siroppo per li mali del petto, netta i polmoni, e le viscere mirabilmente da viscosità, e da catarri grossi, onde è particolar medicina per disopillar il fegato, e

la

la milza; l'herba cruda s'impiastra sopra i morsi de' Serpenti, fà ancor rinascere i capelli, e perciò le nostre Donne ordinariamente lo pongono nel lisciuo, col qual si lauano il capo, non tanto per la bellezza de' capelli, quanto, che trattiene, che non cadano, gli allunga, e libera il capo da farfarella.

Carãzo

Il Caranzo, quasi Cara aurantia, perche produce il frutto colorito, come il Naranzo, parlando però del maschio; si chiama ancor Viticella, in riguardo delle foglie simili alla Vite, ma il vero suo nome è Belsemino, perche da i suoi pomi gettati nell'oglio, e posti al Sole per molti giorni, se ne prepara vn balsamo nobilissimo per consolidar le ferite, e mitigar'i dolori, qual vogliono ancora, che mitighi i dolori delle morroide.

Fiele di terra.

Il Centauro minore hebbe il nome da Chirone Centauro, che primo l'inuentò; chiamasi ancora Fiele della terra, per esser la più amara herba, che si troui, & i Pesci auidi dell'amarezza la mangiano con lor ruina, perche imbalorditi dapoi si lasciano pigliare da' Pescatori, e se si mischierà la poluere con altra pasta grata al Pesce, più facilmente s'ingannerà con quest' amarezza; ammazza i vermi ne' corpi de' fanciulli, quando pesta se gli applica in forma d'empiastro sopra l'Ombelico, vale parimente nell'ostruttioni contumaci, e li Speciali la fanno bollire ne clisteri agri.

Gouone.

La Coda di Cauallo è così detta per la similitudine, che hà con la Coda di Cauallo, onde da' Latini ancora è chiamato Equisetum, onde fu detto.

Forma vetus gaudæ nomen mihi fecit equinæ:
Spiret vis herbæ, quod fluit, omne meæ.

I nostri Contadini lo chiamano Gouone, forsi perche, quando al primo suo apparire tenera si mangia fritta nella padella, è dello stesso gusto, che il pesce Gouo; l'herba pesta, ouero il sugo spremuto, per hauer dell'astringente, ferma il sangue del naso, l'vna posta nelle narici, l'altro tirato sù col fiato; vogliono, che l'acqua distillata gioui all'vlcere delle reni, della vesica, & alle picciole ferite delle budella; per la sudetta virtù ferma ogni flusso, & in particolare quello delle Donne le quali si seruono di quest' herba per polire lo stagno; l'vsano ancor quelli, che lauorano al torno per fregarne i lor lauorieri.

Consolida.

La Consolida trahe il nome dell'effetto, perche consolida le ferite, l'ernia, e rotture de' putti, e per ciò sanare s'applica la radica in forma d'empiastro, e si dà ancora à mangiare, intendesi però della Consolida maggiore, quale hà la radica tuberosa, questa radica si può condire in zucchero, e miele, sì per hauerla d'ogni tempo, come che sia più facile da mangiare.

Vituchio.

Il Conuoluo, ò Viluccio, ò Vituccio, che noi chiamiamo, è così detto, perche si riuolge, e s'auuiticchia attorno ogni pianta, il maggiore è creduto vna specie di Scammonea, perche se si beue vn bicchiero dell'acqua, oue sia bollito vn manipolo, di quest'herba, corretto con vn poco di Rosmarino, muoue, e purga il corpo, quanto la stessa Scammonea, anzi nella forma è ancor simile à quella.

Curegiola.

La Curegiola, perche con la sua longhezza è simile ad vna centura, è così nomata; dicesi ancora Centonodia, per hauer trà le sue spesse frondi molti nodi, i Greci la

ci la chiamano Poligono, *perche produce copia di seme; quindi auuiene la sua abbondanza per tutte le corti, strade, e cimiterij; hà gran facoltà restringenti, però si dà à chi sputa il sangue, tanto il decotto, come la poluere, e ne' flussi del sangue; i Contadini fondati in questa virtù, la fanno bollire in acqua, & aceto, e poi ne' casi di flussi l'applicano calda sopra il ventre in modo d'empiastro, e ne riceuono sanità, onde fù cantato.*

Fertile sub folijs semen turgescit amaris:
Pus mouet, & fluxum sanguinis herba vetat.

La Daneta viene dal Latino Tanacetum, *con nome corrotto, di questa si dice, che ogni dolore acqueta, per la ventosità dello stomaco, & intestini è singolar rimedio, si come ammazza ancora i vermi del corpo, e massime con fiori, quali si danno à putti in vino, ò latte, onde in Germania si chiama herba de' bambini, prouoca l'orina, e netta le reni, mà si giudica più à proposito per gli huomini, si come la Matricaria per le Donne, l'vna, e l'altra vsano in Francia mangiare fritta nella padella con oua.* Danéta.

L'Ebulo da vn'Isola chiamata Ebulo, piena di queste piante, così fù detta, i volgari con nome corrotto Ibio, ò Nibbio la chiamano, i Latini Sambuco humile. Quest'herba purga gagliardamente, e per ciò fare si framettono le foglie di questa con altre herbe in minestra, ouero in insalata, e massime quelle cime più tenere, che di Primauera caccia in quel tempo appunto, che l'Huomo si suol purgare, per se stessa quattro di queste cime cotte in brodo soluono il corpo, quant'altra medicina, due dramme sino in quattro della radica macerata in vino, fanno l'istesso effetto, si come cinque dramme del sugo di fiore, ò de' frutti, al più sino vn'oncia, e similmente la poluere del seme presa meza dramma, sino ad vna dramma, mouerà il corpo valentemente, anzi di più questi mollificaranno le durezze della matrice, & apriranno l'opilationi, i semi pure infusi in acqua vita, la rendono proficua à gli idropici, se ne haueranno ogni mattina in vn bicchirino per molti giorni, perche questo, si come il Sambuco, hanno facoltà di condur l'acqua dal lor ventre; i frutti maturi s'empiastrano sopra i capeli per farli venir neri, & ritardar la canitie; col sugo di questi frutti si tingono i panni, & il vino, nella decottione delle foglie le mosche muoiono, e con frutti maturi si gouernano animali volatili. Nibbio.

L'Enula quasi Elenia, così da Greci Elenium *chiamata, fauoleggiando, che dalle lacrime d'Elena nascesse, volgarmente dicesi Liola, è con la sua radica virtuosissima ne' mali del petto, onde dicesi.* Enula.

Enula campana reddit præcordia sana.

Si fà bollire questa radica in acqua, acciò deponga l'amarezza, poi si conserua in miele ben chiarito, postaci dentro mentre bolle, mangiandola ne' mali contumaci del petto, & in particolar da gli asmatici; alcuni altri consegliano, che questa radica impassita si cuoca in vino, poi si conserui la sapa, per vsarla nelle sudette occorrenze. Giulia Augusta ne mangiaua ogni giorno, si crede, che mantenga polita la faccia, e la pelle, oltre che rende l'Huomo allegro, e giocondo; lo stesso fà il vino enulato, ouero il decotto della radica, oltre che fà sputare il catarro grosso, della quale fù detto.

Quod

Quod forma fouet, & vino cor pota ſerenat,
An fuit è lacrimis Tyndare nata tuis?

Edera.

L'Edera ſcritta ſenza H. ſi può dire quaſi edita petat, *con H. perche* hæreat *per tutto, cotta in vino ſana ogn'vlcera, e le cotture del fuoco; la gomma di queſta ammazza i pedocchi, e fà cadere i peli; cotte ſette frondi d'Edera con altretanti garigli, ò anime di Perſica nell' oglio, & aceto, poi applicati alla fronte, & alle tempie leua ogni dolor di capo; la maggior virtù di queſt herba è il tirar fuori la marcia, da che ne viene poi la ſanità de' mali; quindi è, che ſi fanno berettini di foglie d'Edera cucite inſieme, per ponere in capo à Fanciulli, quali habbiano latimo, ò altro male. Di più poneſi nello ſpiedo vna foglia d'Edera, & vna fetta di lardo, e poſtoci fuoco ſe ne raccoglie l'vnto, che cade, e con quello ſi ſana il ſudetto latimo, ogni cuocitura di fuoco, e con l'aggiunto d'vn poco di ſugo di ſaina, la tigna ancora, per la ſudetta cauſa attrahente s'vſa la foglia, e le palottole del legno ne' rottorij; Il legno è facile da lauorare bianco, bello, e polito per l'vſo del torno.*

Herba S. Alberto.

L'Herba Sant'Alberto così detta, perche da quel Santo fù vſata, i noſtri Contadini ordinariamente ſe ne ſeruono nelle ferite, e tagli, che ſuccedono nell'operationi della Villa, perche conſolida, e li ſana perfettamente, e lo ſteſſo effettua nell' vlceri contumaci, della qual li Chimici ſe ne vagliono ne' mali eſteriori delle gambe.

Herba Luciola.

L'Herba Luciola detta Lancea Chriſti, per la ſimilitudine, che hà queſta foglia con la punta della lancia, ouero con la Lengua del Serpente, e perciò chiamaſi ancora Lengua Serpentina, hà la ſteſſa virtù ſudetta di ſanar le ferite, e maſſime l'oglio oue ſia ſtato infuſa queſt'herba al Sole vn'Eſtate, s'adopra ancora nelle rotture de' Fanciulli queſta più, che ogn'altra herba; gioua ancor'à vomiti, & à ſputi di ſangue; ſi lauano gli occhi lacrimoſi con vino bruſco, oue ſia bollita queſt' herba.

Herba buona.

Herba buona per la bontà così nomata, altrimente da volgari chiamaſi Siderita, e da altri herba giudaica, perche li Giudei ſe ne ſeruiuano per ſanar le ferite, hoggi le noſtre Donne ne fanno bagno à putti pauroſi, e per queſto effetto è bene tenerne faſcicoli di queſta in caſa ben ſeccati, per non hauerne à comprarne da' Speciali, ſe bene altri in luogo di queſta ſi ſeruano della Verbena.

Farfanazzo.

Farfanazzo chiamano i noſtri Ruſtici quell herba, che da' Latini è detta Perſonata, *perche hauendo più gran foglie d'ogn'altra herba, con queſta gli Antichi maſcherauano, ſeruendoli con la ſua longhezza per mentire ancor la barba; la radica di queſta lauata, e raſchiata è guſtoſa da mangiare, ſi come è ſana per quelli, che ſputano ſangue, e la marcia; le gran foglie di queſt'herba ſi pongono ſopra l'vlceri vecchie con ſalute, e ſeruiſi del decotto per prouocar l'Vrina.*

Farfara.

La Farfara da vn Fiume detto Farfaro, le cui ripe di queſta ſono ornate, fù chiamata, con le foglie ſimile all' Edera, trite, e miſticate con miele ſi medica il fuoco ſacro, e tutte l'infiammagioni, il fumo di queſt'herba ſecca ſi piglia mediante vn' imbotto, e ſi guariſce la toſſe, e perciò da' Latini è detta Toſſilago, *ſana ancor l'Aſma, e rompe le poſteme del petto, giouando ancora à tutti i mali di detto petto,*

per

per il cui effetto si conserua ne' Siroppi, & Elettuario de' Speciali; da questa ancor se ne distilla acqua per le sudette infermità.

La Felice hà preso il nome dalle foglie, che hà sottili, come il filo, è segno, oue ella nasce di terra sterile, onde quegli cantò. Felice.

Neglectis vrenda filix innascitur agris,
Aut steriles, grauidas aut aborrite facit.

E perciò gli Huomini da pochi, & inutili si chiamauano anticamente Filicomes, *se alcuno si taglia con canna si risana col sugo della Felice misticato con vnto, tanto sono nemiche insieme queste piante, e se ne' Caneti si piantano Felici, il Caneto perisce, si come la Felice tagliata con la Canna l'Agosto allo scemar della Luna, si spegne. Per leuar l'ostruttioni contumaci della milza, niuno rimedio è più efficace della Felice, ò si dia la radica cotta in brodo, ò si dia la poluere; è buona la Felice d'applicarsi alla coppa de' Buoi ammaccata, questa ancora ammazza i Cimici, fuga le Serpi, e spegne le Mosche, mentre intinta in siero, volentieri in quella annidate, si pone in vn sacco, oue le Mosche, col scuoterlo s'ammazzano; posta sotto bestiami per letti fà ottimo grasso, e che per molto tempo allegra il Campo, poco dissimile sarà, se si farà, stando ammontata allo scoperto, diuenir lettame.*

La Gentiana da Gentio Rè di Schiauonia prima conosciuta, hebbe il nome. Gentiana.

Gentius Illyrici moderator, & arbiter orbis
Me reperit: forma quam cruciata refert.

Ancorche non sia pianta così nota, e frequente, come l'altre descritte, tuttauia perche è vno de' principali remedij contro il morso de' Cani rabbiosi, oltre l'altre sue facoltà, hò risoluto ponerla, e tanto più perche la radicica, nella quale consiste la virtù, si conserua comodamente secca intiera, ò trita in minutissima poluere, per hauerla pronta all'occasione, e seruesi in questo modo. Vn cocchiaro di questa poluere, e due di cenere di Granchi di fiume, non di valle, ne di Gambari, quali con sarmenti di vite bianca s'abbruggino, ò meglio in vna Padella tanto si cuocano, che facilmẽte col pestarli si facciano in poluere posti in vn mezo bicchiero di vino, si dia al patiente per quattro giorni continui, subito che sarà morsicato, e se si stesse più giorni à principiar questa cura, si deue duplicar, ò quadruplicar' il rimedio, non solo in quantità, mà in darlo più giorni, secondo, si sarà tardato, perche il differire è causa, che il veleno più s'auanza nel corpo, e più difficilmente n'esce, anzi è commune assertione, che quando il patiente comincia hauere timore dell'acqua, che succede molti giorni dopo l'offesa, che all'hora non ci sia rimedio, e però in caso così graue, & importante è bene esser sollecito, e per assicurarsi, che la piaga non allarghi il veleno, farla insanguinare, e leuarne la carne offesa, allargandola, ouero ponerci sopra vna ventosa con molto fuoco, acciò più tiri col sangue la malignità. Alcuni hanno vsato mangiar' il fegato del Cane, che gli hà morduti. Altri dicono essersi liberati col portar il dente di detto Cane in maniera, che tocchi la carne; mà il più sicuro rimedio è il sudetto vsato col sollecito. Giouanni Prouocio ordina vna poluere, della quale vu le, che se ne pigli da vn'oncia, sino in due, trè hore auanti il cibo ogni giorno in vn mezo bicchiero di vino, qual hò

volsuto poner quì, per esser facilissima da prepararsi, e lodatà assai questa occasione.

R. Foglie di Polipodio, di Ruta, di Verbena, di Saluia, di Piantagine dalle foglie strette, d'Ascintio, di Menta, d'Artemisia, di Melissa, di Betonica, e di Centauro minore, di tutte vna parte vguale se ne secchi sopra la carta, e fatta in poluere s'vsi come sopra s'è detto. Oltre di ciò la radica della Gentiana si conserua secca da' Chirurgi, per farne taste da dilatar le ferite. Il suo sugo ancora vale beuuto con acqua di miele à' difetti del fegato, e dello stomaco.

Gionco. Il Gionco da giungere vien detto, perche s'adopra da ligare, e congiongere più cose insieme; col suo seme arrostito, e beuuto in vino inacquato, sana il flusso del corpo, e de i rossi delle Donne, prouoca l'vrina, mà fà dolere il capo, e fà dormire, onde fù cantato.

Iuncus amat sterilis loca fœta palustribus vndis,
Languidulo semen membra sopore grauat.

Le frondi picciole tenere s'applicano vtilmente à' morsi de' Ragni; serue ancor per far sporte, e cannestrelli, e per le vigne da legar viti. Vn'altro gionco più alto, e più grosso del sopradetto ordinario, qual nasce nelle valli, si monda dalla prima scorza, e la midolla serue in luogo di bombace nelle lucerne.

Gramigna. La Gramegna detta à Gradiendo, perche serpendo s'allonga molto senza poter'esser'impedita; trà l'herbe è vulgatissima. E di tante specie, che il Bauino ne numera più di ducento. La radica trita, parlando della commune, & impiastrata sù le ferite le consolida, il che effettua il lauarle con la di lei decottione, la qual beuuta gioua à' dolori delle budella, ò intestini, prouoca l'orina, & ammazza i vermi; e perciò si dà anco alle Donne lattanti per questi sudetti mali; Di Gramegna si distilla acqua, qual serue ancora al mal d'occhi; quella, che nella sommità del fusto alto circa vn piede, spande quattro, ò cinque irsute fila, questa si pone sù'l naso, e ne caua sangue per allegerir'il capo aggrauato.

Mercorella. La Mercorella, in latino Mercurialis, leuato dal Greco Hermu foa, cioè Mercurij herba, che ne fù l'inuentore, onde disse quello.

Maxima Mercurio laus est: fœmella puellam;
Mas puerum, Venus est cui, sociata dabit.

O da sè, ò con gli altri herbaggi, ò in insalata, ò in minestra per soluere il corpo senza medicina, è eccellente, purga la colera, e gli humori acquosi; lo stesso effetto fà il suo decotto, beuutone oncie quattro, ù sei; s'vsa ancora il decotto ne' cristieri in luogo di brodo, perche hà maggior virtù; le foglie masticate con miele, ouero oglio rosato, e supposte, prouocano i mestrui, e le secondine, e tanto fà la decottione; Trouasi il maschio, e la femina, e tanto purga l'vno, come l'altro; fauoleggiano però, che beuendosi il sugo del maschio, ò mangiandosi le foglie dopo la concettione, che maschio riesca il parto, e per contrario della femina; se nasce quest'herba nelle vigne, è di tãta efficacia, che rende il vino del suo sapore ingrato.

Maluam dixerunt veteres, quia molliat aluum.

Malua. Moue dunque la Malua il corpo, e se bene si dice più col fusto, che con l'altre
sue

sue parti, tuttauia le cime cotte in insalata, e minestra mangiate, fanno l'effetto, si come il decotto, qual pur si pone ne'cristieri; misticata con porri, ò cipolle, vale contro morsi velenosi; si maturano con le foglie cotte, & impiastrate con butiro tutti i tumori; le foglie, ouero il lor sugo gioua mirabilmente alle ponture delle Vespi, Api, e Calabroni, leuandone il dolore, e non lasciando concorrere humore, e chi è bagnato col sugo di queste, è riguardato da dette punture; gargarizandosi con la decottione di Malua, si sanano le fauci, & il gargazuolo, rinfrescandoli; la decottione della Malua con la radica, fino che sia densa, hà spessezza di Mucilagine, cioè, come sappa, si dà alle Donne, che stentano à partorire; lo stesso effetto fà meza libra del suo sugo beuuto caldo; in fine la Malua da gli Antichi fù chiamata medicina di tutti i mali, parlando però della commune, le cime di Malua pelate, e lessate, si cuocono, e condiscono, e mangiandole, oltre il gusto, muoue il corpo, e mitigano l'ardor dell'vrina, e con la radica si fanno supposte, ò vogliam dir cure.

Del Maluauischio Macro disse.

Maluauischio.

Altheam Maluæ spetiem nullus negat esse
Altheamq; vocant illam, quæ crescit in altum,
Hanc ipsam dicunt Euiscum, quod quasi visco
Illius radix contacta madere videt.

Da'Greci, e Latini si chiama Althea, significando Altos, rimedio, per esser questa di maggior rimedio, che altra herba, da altri è chiamata Aristalthea, cioè ottimo rimedio. Questa radica cotta, e pesta matura, mollifica, risolue, rompe, e salda ogni tumore, onde disse lo stesso.

Rumpit, vel spargit sic apostemata dura.

Tanto la radica, come le frondi cotte in vino, ò acqua melata, sono d'vtilità grandissima alle frigidità de'nerui, & ad ogni percossa; beuuto ancora il sopradetto decotto, gioua alla tosse; con questa radica li Speciali ne fanno il confetto papale; la radica cotta in aceto mitiga il dolor de' denti; il seme ancor dell'Althea serue nelle Speciarie per farne Mucilagine, per mitigar l'infiammaggioni della gola.

Menta.

La Menta da Minta figliuola di Cocito, fù così chiamata, quale si fauoleggia, che fosse in quest'herba tramutata; il sugo di questa beuuto ammazza i vermi, onde hebbe à dire la Scola Salernitana.

Dicon mentir la Menta se sia lenta
A tor del petto, e ventre i bachi, e vermi.

Risolue quest'herba pesta, & applicata in forma d'empiastro le poppe, che s'enfiano per lo parto, e per l'abbondanza del latte, prohibendo, che non si quagli; le nostre Donne per quest'effetto tengono vn fascicolo di quell'herba trà le poppe, ouero vngendone con oglio di Menta fatto per distillatione, vsano ancora vngerle d'oglio di mandorle dolci, poi coprirle di poluere di Menta, per far disseccar'il latte, e farà l'istesso effetto vna, ò più pezzette intinte in acqua di Menta distillata, e posta sù le poppe. Sarà dunque bene vsar'in cibo la Menta da chi mangia assai latte, perche vietarà, che non si quagli nello stomaco, come fà, se si pone nel latte auanti

vi si pone il quaglio. Fregata sù la lengua ne leua l'asprezza, mangiata prohibisce il vomito, & il singozzo, è grata allo stomaco.

Menta iuuat stomachum, tineas necat ictibus acris,
Conuenit at benè olens dummodo carpta sit.

Vsasi ne' condimenti per l'odore col quale eccita l'animo, e col gusto l'appetito, si prattica sù le trippe, perche ne leua ogni mal'odore, che hauessero, si come alle carni quali cominciano à patire, e perche rallegra le mense è chiamata Menta. Si fà odorare nelle sincopi, perche fà ritornar lo spirito vitale, e perciò ancor si dice Menta, perche con l'odore risueglia la mente. Fregasi il naso de' Cani auanti si sciolgano per la caccia, acciochè con lo starnuto, che questa li procaccia, si purghino il capo, & habbino miglior fiato, disse ancor Macro.

Diuersis morbis occurrit testiculorum,
Si foueantur aqua, qua Menthæ cocta sit herba.

Menta-stro. *Il Mentastro, cioè Menta saluatica, hà però virtù particolare, beuuta purga le femine di parto, e con molta vtilità si dà la sua decottione à' stretti di petto, e che hanno difficoltà di respirare, & à chi patisce dolori di corpo; sparso in terra, ò fattone fumo, scaccia i Serpi; per l'odore ancora si sparge per le Chiese, e stanze, e massime ne' tempi sospetti di peste; posto sopra testicoli prohibisce la pollutione in sogno, beuuto con aceto ammazza i vermi nel corpo. Nicolò Reusmerio nel* Paradiso poetico *del Mentastro così disse.*

Mentham nec comedas, nec plantes tempore belli:
Audentes animos, quæ minus esse facit.

Maro-bio. *Il Marobio forsi dalla sua frequenza ne' Popoli Marubij, circa il lago di Fucino, hoggi Celano così detto, gioua à stretti di petto per sanarli dalla tosse, e nelle Spetiarie se ne fà vn'Elettuario per il male del petto, e tolto insieme con iride, ne leua la flemma grossa. Dassi in poluere con brodo alle Donne di parto, che non si purgano, prouocando le secondine, i mestrui, e facilitando il parto à quelle, che non possono partorire, e leuando ogni opilatione; gioua à coloro, che hauessero beuuto veleno, ò fossero morsicati da velenosi animali, e però è vno de gl'ingredienti della Triaca. Mediante la sua amarezza ammazza i vermi nel corpo, e tanto effettua la poluere delle foglie secche.*

Nigella. *La Nigella dal seme negro ne caua diminutiuo nome, è detta Melancio, e Git, serue col seme impiastrato con le frondi pesto, e posto sù la fronte per leuare il dolore di capo; questo seme cotto in aceto, e tenuto in bocca, gioua al dolor de' denti, inghiottito risolue valorosamente le ventosità, & ammazza i vermi aiutato con l'applicatione dell'herba sù'l corpo in forma d'empiastro; questo seme da alcuni si mistica nel pane, e dicono, che gli apporti gusto con sudetti giouamenti; sparso per terra ammazza le pulici per quanto ne vien scritto.*

Orbiga. *L'Orbiga, ò Ibiga, quasi Abiga,* ab Abigendo fœtu, *con voce corrotta si chiama con sudetti nomi. Fù chiamata ancora Aiuga, e communemente leuatone le lettere A. e G. la chiamano Iua, & Artetica, perche gioua alle gionture con le frondi; beuute per sette giorni continui nel vino, si medica il trabocco del fiele;*

Pre-

Presone per quaranta giorni continui in acqua melata vna dramma per volta, si sana la sciatica, anzi alcuni l'infondono in vino, con vn poco di miele, e stillata per lambicco, l'acqua, che ne viene, se ne dà ogni mattina à quelli, che patiscono di sciatica, con salute; è quest'herba mirabile per li dolori delle budella, e per quelli à'quali s'oppila il fegato, & hò veduti Rustici col mangiar questa, ò cruda, ò cotta in fritteline, scacciare ogni dolore, e mantenersi sanissimi, e robustissimi. De'suoi fiori per Ciuili si fà conserua, come de gli altri fiori detti, della quale presone trè dramme ogni sera nell'andare à letto, corrobora esquisitamente la testa, sana i sudetti mali, gioua à'paralitici, senza fiori si può fare la conserua con le cime tenere.

Ortica.

L'Ortica, che in Latino ab Vrendo, *chiamasi* Vrtica, *perche abbruggia col toccarla, onde.* Tacta quod exurat digitos Vrtica tenentis.

E la più frequente, e la più impertinente frà tutte l'herbe, nota sino à'Ciechi, misticata con cera, & applicata à i difetti della milza, gli è d'vtile; toccandosi con le frondi fresche la matrice rilassata, ritorna al suo luogo. Alcuni mangiano le cime dell'Ortica cotte in insalata, ouero in minestra, non solo per le sudette vtilità, e perche muoue il corpo, mà perche è principalissimo, e sicurissimo rimedio per nettar le reni da calcoli, e rompe la pietra, gioua ancor à gl'Idropici, in tempo ancor di penuria mangiasi da poueri cotta, in somma è vero; Che non nasce cosa, che non serua pe'l ventre dell'Huomo; *il seme ancor lui beuuto con acqua, moue il corpo, qual'è contrario alla Cicuta, à Fonghi, all'Argento viuo, & alle Salamandre, e per questo effetto si cuoce in brodo di Tartaruca. Percotendosi le poppe con l'Ortica verde, s'empiono di latte, anzi scriue il Prouoccio, che in Candia con questo modo hanno fatto venir'il latte nelle mamelle de gli Huomini, quali hanno lattati Fanciulli, per la virtù digestiua, che hà quest herba. S'applica con vtile à tutte le posteme, e massime de' quadrupedi, quali quando non potessero partorire se li frega la natura con l'Ortica, e le facilita il parto, si come nell'istesso modo li fà venir'al seme. Raccogliesi il seme dell'Ortica per dare alle Galline, con profitto di molt'oua, si come le frondi tenere, e trite misticate con scemola si danno à Gallinacetti piccoli à mangiare di questa fù scherzato.*

Conuenit Vrticæ mordacibus herba Poetis:
Ingenuos vates laurea serta decent.

Polmonaria.

La Polmonaria, perche le foglie son macchiate, come il Polmone, così si chiama, ò perche curi i mali del Polmone, però si dà il decotto di tutta la pianta, per consolidar le vlceri del Polmone, e delle parti genitali, per sanar la tosse, lo sputo del sangue, e per tutti i mali del petto; il medemo effettua il sugo di tutta la pianta, si come restringe ambi i flussi delle Donne, è raccolta quest'herba da Pastori per sanar le Pecore dalla tosse.

Porcaccia, ò Porcellana.

La Porcaccia, ò Porcellana, come la chiamano i nostri, dà Latini è detta Portulaca, *quasi* Portulacanum, *cioè herba di quelli, che sono in Porto, perche nasce copiosamente ne'luoghi maritimi; gioua misticata con Polenta à'dolori del capo, alle infiammagioni de gli occhi, e dell'altre parti del corpo, si come al fuoco sa-*

cro, & à dolori della vesica; masticata toglie lo stupor de' denti, li consolida, sana le vlceri della bocca, e delle gengiue, rischiara la voce, e rinfresca gl'intestini, e mangiata mitiga li dolori dello stomaco, e delle reni, per la similitudine, che hà con loro; il sugo beuuto raffrena gli ardori di Venere, & è contro i suoi sogni, e delle febri; cotta bene vale contro li vermi del corpo, li sputi del sangue sana le moroide, e flussi del sangue, e vale contro tutte l'infermità calde, offende gli occhi se si mangia, si sala pe'l Verno, poi lauata con vino, ouero acqua si concia in insalata. Alcuni la pongono nella Lecarda, mentre si cuoce carne di Castrato allo Spiedo, e dicono che gli attribuisce gratia, e sanità; friggesi ancora in grasso, ouero oglio, come i spinazzi, e mangiasi con gusto. Portasi al collo quest'herba per non patir' il mal dell'vgula, di questa fù cantato.

Dentibus auxilium stupidis, & renibus affert,
Ardorem ingentem mitigat, atque grauem.

Perforata. *La Perforata per li molti fori, che hà nelle foglie, hà questo nome, da' Greci si chiama* Hypericon *perche è contra l'imagini, e fantasme, perciò gli Esorcisti continuamente se ne seruono; la sua virtù maggiore è il sanar le ferite, onde i fiori s'infondano in oglio, e fatti stare al Sole l'Estate, di quello si serue per consolidar ogni taglio, pur che non sia nel capo, ne sopra nerui; l'acqua distillata di quest herba dassi à bere con molto vtile à quelli, che patono di mal caduco, & à paralitici; il seme pesto si dà à bere con sanità à chi sputa, ò vomita il sangue, e possonsi operare le silique verdi insieme col seme peste, per sanar marauigliosamente le ferite fresche, che opera ancor la sua decottione, fù ancor detto.*

Mille foraminibus febris scatet herba magistra,
Quæ folijs Rutam, flore refert Violam.

Piantagine. *La Piantagine, con vocabolo da Pianta deriuante, quasi per eccellenza di tutte le piante è chiamata, hà la sua maggior virtù contro le morroidi, perche non solo applicataci la radica sana il lor male, mà portata adosso non lascia sentire il lor dolore; masticata leua il dolor de' denti, le foglie vagliono ad ogni sorte di percossa, ò di sasso, ò di legno, e giouano tenute in bocca, e masticate à quelli, che cadono d'alto, per la lor frigidità temperano il calor dell'Eresipilla, saldano ogni vlcere maligna, ancorche vecchia, li carboni, le fistole cauernose, i morsi de' Cani, e le cotture del fuoco; il sugo incorporato con oglio rosato, e posto sopra lo fronte, leua il dolor di capo, causato da humori caldi, lauandosi la bocca col detto sugo, leua il dolor de' denti causato da calore, e sana l'vlcere di quella, lo stesso opera la decottione di detta; l'acqua distillata masticata con aceto forte stagna sicuramente il sangue del naso, mà bisogna nello stesso tempo con panni lini bagnati in detta acqua; applicarli al fegato alla pianta de' piedi, & alla pianta delle mani; il seme beuuto con vino stagna i flussi del corpo, & i sputi del sangue.*

Pulegio. *Il Pulegio, quasi* Pulices necat, *ò perche il fiore fresco abbruggiato le ammazzi, ò perche l'herba sparsa in terra le scacci, E herba odorifera, quale si pone masticata con aceto, al naso de' tramortiti, per farli riuiuere; beuuto prouoca le secondine, & i mestrui del parto; la cenere di quest'herba abbruggiata conferma le gengiue;*

gine; la decottione mitiga il prorito, e sedendo le Donne sù quest'herba, risolue le durezze della Matrice, con le ventosità, e gioua à gl'Idropici. Sono infinite le virtu di quest'herba, onde hebbe à dire Strabone Gallo.

Non patitur cunctas angustia carminis huius,
Pulei virtutes celeri comprendere versu.

Rumice

Ogni Rombice, che da' Latini è chiamato Rumex à rumine, che significa gola, perche è gustosa à mangiare, e dalla forma della quale la punta delle Piche chiamasi Rumex, cotta, & in qual si voglia modo, secondo l'uso dell'herbe condita, muoue il corpo, quanto altra herba, e però chiamasi ancora Lapatum, che dinota Lubrico, il seme si beue contro le punture de' Scorpioni, anzi chi n' hauesse beuuto prima, non sentiria nocumento alcuno dalla lor offesa; con la decottione bagnandosi si leua egregiamente il prorito, e fatta nel vino mitiga il dolor de' denti, e sana quello dell'orecchie, stillataci dentro. E' di molte specie, frà quali vna chiamasi Hippolapatum, la quale hà la radica, come il Rabarbaro, in colore, forma, gusto, e virtù, e chiamasi communemente Rabarbaro de' Monaci, perche così fù creduto da' Monaci Cartusiani Commentatori di Mesoè. Di questa però in poluere presone vn'oncia, corretta con quattro, ò cinque grani di poluere d'Isopo, purga assai commodamente.

Ruta Capraria.

La Ruta Capraria, che dalle Capre, quali volontieri la mangiano, hà il nome, è chiamata da' Rustici Galliga; hà virtù marauigliosa contro la Peste, mangiasi cruda in insalata, ouero in minestra, cotta con la carne; per lo stesso effetto si beue il suo sugo, spremuto al peso di due oncie, & è cosa prouata, anzi questo sugo si condensa per seruarlo pronto in ogni tempo per la Peste, e dassi contro veleni, e morsi de' Serpenti, impiastrando di più l'herba sopra l'offesa; vn cocchiaro di questo sugo beuuto ammazza i vermi, aiutando l'operationi con l'applicar l'herba calda fritta in oglio di lino sul corpo; questo sugo si dà con molto vtile con la sudetta misura d'oncie due nelle febri maligne, e petecchie, ouero la sua decottione misticata con acqua di Tormentilla.

Sempre viua.

La Sempreuiua, per esser sempre verde così dicesi, con le frondi sana il fuoco sacro, e l'vlceri maligne, e serpeggianti; conferisce all'infiammaggione degli occhi, & alle cotture del fuoco; s'applica cõ vtile all'Eresipilla, il sugo si mistica cõ oglio rosato, ouero polenta, leua il dolor di capo da causa calda veniente. Columella, & altri Autori, che da lui l'hanno, vogliono, che i semi, che sono stati bagnati col sugo di quest'herba non siano offesi da vermi; ma hauendo io prouato in contrario, credo, ch'egli si sia inteso del sugo d'Aloè, qual pure è vn'herba sempre viua, e verde, e questa hò prouato con tal virtù, e di tal mi sono inteso, quand io l'hò detto.

Strafisacria.

La Strafisacria dal volgo corrotto, la voce si chiama Strafusaria, viene dal Greco Staphis, che vuol dire Vite, & Acria saluatica, perche hà la foglia simile alla Vite, da' Latini è chiamata Pedicularia, perche ammazza i pedocchi, onde col suo seme i Speciali ne fanno vnguento pesto, che sia in poluere, e mesticato con grasso contro i pedocchi, lo stesso effetto fà il suo sugo.

Tasso barbasso.

Il Tasso barbasso, quasi Taxus barbatus, per esser contrario à tossici, e per ha-

uer le foglie con certa lanugine quasi barbati, chiamasi ancor Verbasco, il cui fior giallo posto nel lisciuo da lauarsi il capo, partecipa à capeli il color dell'oro; i sudetti fiori se s'impiastrano sopra le punture de' Scorpioni, le sanano, come fà la decottione fatta in Vino, misticata con miele; questa decottione in acqua dassi alle Bestie per liberarle dalla tosse. Chi patisce di murice, forbendosi con quest' herba dopo l'escrementationi, risana; si macerano i fiori in Vino bianco con radiche di Frassanella, poi ogni cosa distillato, quell'acqua serue per far la pelle liscia, e splendente, ma quando Vogliono distender le rughe, ò crespe, misticano la sudetta acqua con acqua di limone distillata, ò con l'istesso sugo del limone spremuto; di quest'herba Vna specie chiamasi Candelaria, ouer Licnite, perche se ne pone il fusto, ouero le foglie più grosse, e grasse dell'altre nella lucerna con oglio, ò grasso, e serue in luogo di bombace. Ordinariamente le foglie di questa si cuocono in aceto, e se ne fanno suffomigi alla parte da basso à quelli, che patiscono di flusso di sangue, e di tenesmo.

Verbena. *La Verbena, quasi* Herbena, *cioè herba buona, ouero Verbena,* quia verrat bene, *cioè scoppi bene; fù ancor chiamata Verbenaca, onde da alcuni Contadini chiamasi* Barbonaga, *da altri è ancor chiamata* Herba di S. Giouanni. *Fù da' Greci detta* Peristerion, *cioè* Herba de' Colombi, *perche questi molto si dilettano di stare, ou'ella nasce, perciò parmi hauer consigliato il tenerne sospeso vn fascicolo alle fenestre della Colombaia. Fù chiamata ancora da' Romani* Herba Sacra, *perche con questo si scopaua l'Altar di Gioue, e perciò chi ne poteua hauere Vn ramuscello, se lo teneua caro, onde Vna volta disse Terentio.*

Ex ara Verbenas hinc sume.

Fù ancor cantato.

Casta Iouis mensam verrit Verbena: Domumq;
Lustrat: & innumeris fit medicina malis.

Quest'herba portauano gli Ambasciatori a' nemici, e con questa si purgauano i sacrificij delle Case, per far questo la carpiuano per la Canonica; mantienesi ancora opinione di certe sue virtù tanto fauolose, quanto superstitiose. Certa cosa è però, che la decottione di quest'herba è vsata dalle Donne con vtilità per bagnare i Putti quali habbino hauuto qualche paura, non altrimenti, che con gli Adulti, s'vsa il trar sangue; ma lasciate da parte queste vanità, diciamo cosa, che se bene è scritta da molti, può esser menzogna, vna corona di quest'herba portata in capo ne leua il dolore, e ferma i capeli, che cadessero. La radica cotta tenuta in bocca leua il dolor de' denti, ferma i smossi, e sana l'vlcere di quella; fatta in poluere, e beuuta, sana con esperienza la quartana. Spandeuasi da gli Antichi per le Stanze, ò Sale, oue si mangiaua, per far star allegri i conuitati.

Vitriola. *La Vitriola da' Simplicisti è chiamata Parietaria, questa perche nasce ne' muri, ò luoghi dirupati, l'altra, perche il vetro con quest' herba fregato si netta benissimo, e resta limpido, e trasparente. Da alcuni ancora è chiamata Vrzolaria, perche netta gli orzi, la sua maggior virtù è dissipare i dolori, e fare vrinare, perciò s'applica fritta in tegame calda al petinecchio, & à fianchi, e se bene Pietro Crescentio*

scentio non vuole, che s'accompagni con altra cosa, in ogni modo Usasi per i dolori d'vrena misticarci oglio di Scorpione, e per i dolori laterali si spruzzi di Maluagia. Hà ancor facoltà di consolidar le ferite, ponendocela sopra meza pistacciata, e legandocela strettamente, si rinoua per trè giorni continui due volte il giorno; il sugo beuuto al peso di trè oncie, prouoca gagliardamente, l'vrina, questo sugo si pone ne' cristieri, che si fanno pe' sudetti dolori, con ottimo effetto; l'herba impiastrata con oglio rosato matura egregiamente i foroncoli.

Le sopradette cianze, non già dette di mio capo, perche non è mia professione la Medicina, ma le hò imparate da Dioscoride, e li suoi Commentatori, Paolo Egineta, Plinio, Galeno, il Fuscio, il Dodonei, Gio. Bruirino Campeggi, Pietro Crescentio, l'Erera, Castor Durante, il Platina, e Gio. Prouacio.

E si come mi sono contentato di nominar queste poche, in riguardo delle assaissime, dalli sudetti Autori descritte col fine, che queste siano le più note, e facili da ritrouarsi in Villa, così hò taciuto molte altre lor virtù, da' sudetti Autori assignateli, e sonomi contentato delle poche, che hò attribuite, giudicando, che possino bastare ad alcuni mali repentini, che succedono tal tolta in Villa, senza potere hauere il conseglio del Medico, qual quando ci possa essere, sarà bene, che l'Economo non si vaglia di questi scritti.

Produce ancor la Terra alcuna quantità d'arbori da sè, ò con poca coltiuatione, ò quelli coltiuati, e fatti perfetti sono di molta vtilità all'Huomo, e però giudicando bene, che il nostro Economo conosca ancor questi, hò descritto quella parte, della quale questo nostro campo è abbondante, e chiamoli arbori campestri, à differenza de gli hortensi già descritti.

Abete, e Larice.

L'Abete, e Larice verdeggianti in ogni tempo, naturali habitatori dell'Alpi Germane, ma tal'hora ne' più ameni giardini hospiti di queste parti, sono di tanto lento crescimento, che è vna pena l'aspettar la di lor delicia, ò singolarità. L'Abete è arbore di sottile, e leggier humore, qual'vbbidiente al calor del Sole, è tirato in alto con tant'vgualità, e facilità, che non solo nell'arbore non si conosce nè nodo, nè tortura, ma s'alza forsi ancor più d'ogn'altro vegetante; quindi è, che sia chiamato Abeto dal Latino Abeo, quod abeat in cœlum.

Aspicis vt crescens Abies super æthera surgat
In cœlum summo fine minante comas.

Per questo ancora ne resta di legno facile, & atto ad ogni lauoriero, tanto per edificij in casa, quanto per condotti dell'acqua de' tetti, quali Dozze si chiamano. Serue ancora per far Antene, & Arbori da Naue, e se ne potriano ancor far botte, ma il Vino vi s'infortisce. Il Larice, che non teme tanto l'humido, e secondo alcuni nè meno si tarla, come fù cantato.

Tu cariem nescis, nec vi consumeris ignis,
Flore carens, folijs inuiolata Larix.

E' particolarmente più à proposito per le sudette Dozze, e per far Secchi, e Mastelle. Da questi Arbori feriti ne viene la prima lacrima detta Reggia, volgarmente Trementina Venetiana, liquore in vero salutifero, che sana in vn'istante appli-

cato caldo, ogni ferita di poco fatta. Mez'oncia di questa presa per bocca muoue moderatamente il corpo, purga gl'intestini, e mirabilmente le reni, liberandole da calcoli, e renella, e nettando le vie dell'vrina, qual moderatamente prouoca, e se si dubitasse della qualità calda, si laui assaissimo con acqua di piantaggine, ò di lattuca distillata. I lauori di questo legno sono innumerabili, Tauole, Casse, Banche, Lettiere, Porte, Fenestre, e particolarmente per vitriate; tutt'è poco in riguardo alli molti altri vsi. Di tauole d'Abete era fatto il Cauallo Troiano, se il modo poetico, col quale Virgilio il descrisse, non c'inganna, quando disse.

Sectaq; intexunt Abiete costas.

Almedano. L'Alano, da noi Amedano in Latino Alnus, quasi Amnus, perche si nutrisce dietro à Fiumi, se bene nasce da sè, e cresce senza coltiuatione, si come l'herbe tristi, à guisa delle quali pe'l poco vtile, che dà, si tiene di niuno conto. E' però considerabile la prouidenza della natura, la qual non senza causa vicino à fiumi, e luoghi humidi, & acquosi lo produca, come ben disse Virgilio.

Fluminibus Salices crassisq; paludibus Alni.

Perche se bene quest'arbore teme l'aria, e l'humido, quando tagliato all'aria si secca, in ogni modo se verde ne' fanghi, & acqua istessa si pone, dura incorruttibile, e perpetuo, dallo Scaligeri n'è addotta la ragione, che il suo humido naturale è conforme all'humido aduentitio dell'acqua, e perciò occorrendo fabricar in simili luoghi, pare, che la natura ce lo additi per opportuno, perche non ritrouandosi terreno sodo, oue poter fermar il fondamento, piantati, & vniti quantità grande di questi verdi, sopra vi si pongono i fondamenti di fabriche grandissime, & eccelse, ed è reggente, e sicuro il fondar sopra questo, perche mai simil fondamento si muoue.

Qui dubijs ausus committere fluctibus alnum,
Quas natura negat, præbuit arte vias.

Vtili. Oltre di ciò nelle ripe de' Fiumi è di molto giouamento, difendendo quelle, che dall'impeto dell'acque non siano dirupate. Per sostentamento di fabriche, & altri lauori questo legno non è buono. Al torno serue per ogni cosa. Se ne fanno ancora catini, e taglieri, quali di rado crepano; perche è senza midolla. La sua scorza bollita in acqua, e con quella bagnati i panni, ò i cuoi, ò le tele, le tinge d'vn color di ruggine, ò leonato per Villa, ò per Cacciatori, ò Contadini d'isparmio; anzi dicono, che il suo frutto verde serue in luogo di Galla per far inchiostro, con la solita dosa di Vitriolo, e Gomma. Questa scorza hà del restringente, e rinfrescante, e però s'applica ne' principij delle infiammaggioni. I Corrieri antichi à piedi s'empiuano le scarpe di queste foglie, dalle quali ne cauauano agilità, e rinfrescamento a' piedi riscaldati.

Carpino. Il Carpino così detto, perche già di questo si faceuano Carrette, che Carpenta si dicono in Latino, nasce da sè, ò da semi secondo, che cadono ne' monti, oue se ne vedono boschi assai grandi, da' quali si caua molta vtilità, tagliandoli quando sono ingrossati per farne legne tonde, per abbruggiare nell'vso di trar la seta, ò per fassine per vso delle Case; vero è, che non sono così buone, come quelle di

Ro-

Rouero, perche abbruggia prestissimo, e con facilità, anzi fù cantato.

Si tibi non lucent ceræ, nec pinguia seua:
Carpinus tædas fissa, facesq; dabit.

Il Carpino è atto ad ogni fabrica, ma teme l'humido, è isquisito pe'l torno, e se ne fà qual si voglia cosa, perche è legno duro, e bianchissimo.

Castagno.

Il Castagno diccsi da Castagna Castello de' Magnesi, d'oue già venne, ouero da Castrarsi, quando il frutto si vuol cuocere nelle bragie. O' nascono da sè, ò si piantano; giouami à credere, che la maggior parte sia nata spontaneamente, mentre vedo, che con niun'ordine sono li Castagneti per lo più disposti, da' quali si può conoscere, che secondo la loro natural'inclinatione amano terreno dolce, e soluto, qual se sia di sua natura rigoroso, come è il nero, sarà più à proposito, ma non l'ingrassato, se non con foglie, ò i garzi, ò vogliam dir rizzi del medesimo. Vorrebbe ancor questo terreno pendiuo, acciò non ritenesse alcuna humidità d'acqua, ma sì bene fosse di qualche natural freschezza dotato, e però il sabioniccio è lodato, ma più di tutti il tuffo nero, ò berettino ben ridotto in poluere. Per la sudetta ragione amano nel monte la parte Settentrionale, per esser più fresca, non temendo l'arbore il freddo, ma sì bene il frutto, l'vno, e l'altro non prospera in paesi bassi, vaporosi, humidi, & oue regni nebbia, e malume, e però vicino à Fiumi non riescono. Per seminarli s'ara, ò vanga il terreno con quella profondità, che si desidera per forzarlo nato che sia, à far molte radiche capellarie non à profondarsi con vna solo, da noi detta Fittone. Similmente douria esser seminato in terreno della qualità di quello, oue si vogli trapiantare per far Castagneto; in tal terreno dunque fatto vna fossetta si piantano sotto terra mezo piede, e quattro, ò cinque per ciascheduna fossetta, perche molte non nascono, anzi con singolar diligenza quelle, che si vogliono piantare s'eleggono, perche non basta à capare le più belle, le rotonde, e di bella sorte, massime quelle, che di sua natura facilmente si mondano da quella vltima pelle, ò spoglia, ma bisogna procurare, che siano ben'asciutte, & all'ombra, dapoi farle stare in vn vaso, ò in vna cassa in mezo all'arena, in stancia asciutta per trenta giorni, d'oue leuate, si pongono in acqua, quelle, che souranuotano si gettino; si serbano quelle, che vanno al fondo, per seminarle il Nouembre, ò Decembre. Ma volendole seminar il Febraio, ò il Marzo, che è molto meglio, queste si ritornano nell'arena di nuouo per trenta giorni, poi se ne fà la sudetta esperienza di porle vn'altra volta nell'acqua, per separare le souranotanti da quelle, che vanno al fondo, le quali, come buone si ritornano di nuouo nell'arena, e così si seguita ogni trenta giorni à far nuoua esperienza, fino che sia il tempo di piantarla nel sudetto modo, che si può praticar' ancor di Genaio, mentre la stagione passi clemente. Nati si liberino da herbe con mano il primo anno, il secondo si zappino vn poco, il terzo si trapiantano al destinato luogo, ponendoli in vna buca, ò fossa longa, e larga trè piedi nel tempo, e con la diligenza de gli altri albori scritta, eccetto che d'ingrassarli con altro letame, che de' suoi rizzi, e foglie; dopo questo non richiedono altra coltiuatione, se non che se gli taglia la corteccia per la longa, accioche ingrossino. Il desiderar quest'arbore acqua

Terra.

Sito.

Coltiuatione.

Quali si debbano seminare.

cal-

caldi il meſe d'Agoſto, è coſa più da pregarne il Cielo, che li fauoriſchi, che da inſegnare. Duro fatica à credere, che propaginati non facciano radica, come mi viene atteſtato da' paeſani, perche nel Pignaltino, ò Burgazzo, con la diligenza ſcritta, sò, che radicano, anzi sò, che ſi diuellono i moltiplici, che cacciano al piede tal volta radicati, quali piantati beniſſimo appigliano, e però ardiſco di conſigliar, che l'ammontar terra attorno à queſti moltiplici con vn poco d'offeſa, ò in qualche parte ſcorzati, oue deuono ſtar coperti, acciò iui meglio radichino, per hauerne i barbati, ma la breuità del tempo non mi laſcia parlar con iſperienza; ſe qualcheduno con la commodità d'hauerne vicino à caſa, ò à fonte, come tal volta ſi ritroua, gl'inacquaſſe mentre ſono circondati di terra, tengo per ſicuro, che radicheriano. Tanto le Caſtagne, che naſcono da sè, come le piantate, ſorgono ſaluatiche, quali da' noſtri Saluane ſono chiamate, e però deuonſi inſerire in loro ſteſſi, ò à cannello, ò à ſcudetto, ò à coronetta; alcuni hanno detto ancor nel Salce, che però cantò Paſilo.

Insitione.

Flumineam ſalicem fæcundant ardua membra
Caſtagneæ, & multo paſto liquore viget.

Sarà dunque il Caſtagno di due ſorti, ſaluatico il naturale, domeſtico l'artificioſo, e perche le ſaluatiche fanno frutto ancor loro, ſe bene di minor groſſezza, e bontà, tuttauia ce ne ſono delle ſaluatiche ſi come di tutti gli altri frutti ſaluatichi, di più, e meno groſſezza, mal guſto, ò ſaluatichezza, anzi queſte ſaluatiche fruttano tal volta in più abbondanza delle domeſtiche, quali ſono conoſciute d'aſſai ſpecie, perche oltre li Maroni più groſſi di tutte l'altre, e più nobile, e forſi ſaranno le celebrate da Plinio, con la voce di Materana, quale in parte corrotta ſiano poi chiamati Maroni, ſe ne chiamano alcune Fronzole, altre Roſole, certe Palineſi, & alcune Biancole, queſta è ſpecie più gagliarda, e reſiſte più à freddi, ma le due prime ſono più primatiue, qualità di conſeguenza, peroche le tardi à maturare ſono tal volta da neui ſolecite coperte, e vanno à male. Li raccolgono l'Autunno, & i Maroni prima, quando cadono, preſto ſi bucano, e però è bene queſti primi, quanto prima eſſitarli, dapoi sbattere i rizzi, quelli far ſtar' ammontati ſino, che crepati con leggier percoſſa n'eſchi il frutto, quale in queſto modo raccolto, ſi conſerua in luoghi freſchi tutto il Verno verde, e tenero. Alcuni la poca quantità trà paglia d'orzo freſchi conſeruano, ò nel ſabbione addattati in maniera, che non ſi tocchino; altri li conſeruano in vaſi di terra ſotterrati, e lottati, acciò non reſpirino. Ma l'altre Caſtagne ſubito raccolte ſi pongono in vn Graticcio, e ſotto vi ſi fà fumo, e fuoco per molti giorni tanto, che ſiano beniſſimo aſciutte, e ſecche, come ſaſſi. In vn Bigoncio poi con vn paletto, vanghetto, ò altro ſimil'inſtromento, che non tagli, ma rompa, ſi peſtano tanto, che libere da tutte le ſpoglie, reſtino bianche, e nette da macinare, e far farina, qual ſi conſerua in luogo aſciutto, & in vna caſſa di Caſtagno ben'ammaſſata, e peſta, vna dozina d'anni, e ſe di ſopra via patiſce, pigliando vn poco d'amarezza, ſe ne gouernano i Porci, quali col cibo di queſta farina non ſolo ingraſſano aſſaiſſimo, ma fanno carne più ſaporita, che con ghiande. I Maroni freſchi ſi cuocono nelle bragie, e ſono più ſani, ſecondo il Pla-

Diuerſità di Caſtagne.

De' Maroni.

Conſeruatione

Vſo.

Platina, che gli arrostiti nella padella bucata, e chiamansi Cald'arosto. Vuol ancor Bruirino, che da quel fumo, che gli viene nel cuocer nella padella, riceua vn non sò che, qual gli apporta minor gusto, e poca sanità. Questi con sale, e pepe si seruono, ouero con zucchero, dalla cui compagnia diuentano sani; ma questi caldi, e posti in vino dolce sono gustosissimi, e se il vino fosse nuouo, tanto meglio, ma bisogna hauer lo stomaco robusto, ne esser facile à patir di calcoli, ò renella, ò dolori colici. Si cuocono ancora nell'acqua allessati, da noi Balosi, ò Balletti detti, voce forse deriuante, con vocabolo corrotto, da vna specie di questi bellissimi, da gli Antichi chiamati Ballani sardeschi; anzi Tiberio i più grossi Maroni, Ballani chiamaua. Si cuocono ancor in vino questi Maroni, ouero in acqua, poi al fumo si seccano, ma non con tanta aridezza, che diuentino tantosto duri, e questi chiamiamo Anseri, forsi perche con Castagne, come s'è detto, s'ingrassano l Oche. I Piemontesi li cuocono in vino con finocchio, canella, ò noce moscata, ò altro aromato, ma prima gli leuano la scorza esteriore, e caldi li seruono, e sono gustosi. I Maroni ancor'essi si seccano nello stesso modo, che s'è detto delle Castagne, e si possono ridur in farina, ma non torna, perche mondi, e secchi si vendono molto più, perche si seruono alle tauole l'Estate per straniezza, fattoli ritornar teneri con lo star nell'acqua rosa; ma meglio vengono se si frapongono trà l'istesse rose il Maggio, con le quali diuenuti freschi, e teneri, con delitia si seruono. Le Castagne ancor' esse si mangiano, e crude, & in qual si voglia de' sudetti modi cotte, anzi di più si cuocono con carne porcina, e con gusto s'infrapongono ne' minestri di magro, fatti di legumi, & in particolar con Fagioli, co' quali si fanno le Rauiole descritte nel trattato de' Fagioli. Sono buone le Castagne ancora col cacio, e col latte. Virgilio.

Castaneæ molles, & pressi copia lactis.

Della farina si fà pane, e di tanto nutrimento, secondo Galeno, che leuatone quello di Formento, nutrisce più d'ogn'altro grano, e ce n'accerta il vedere huomini robustissimi, e Donne giouani, nella carne somigliano al latte, e nelle guancie alla rosa, viuendo solo di questa farina, e d' acqua; adunque la Castagna non è sprezzabile. Di farina si fanno Castagnazzi in molti modi; delitioso è quello di misticar nella farina di Castagne, stemperata con acqua rosa, cacio parmigiano, ouero cacio nostrano grasso, e tenero, poi fatti li Castagnazzi in forma di fritella, si friggono nella padella con butiro; Nella cola di farina di Castagne, qual si prepara per far Castagnazzi, si può poner miele pe'l gusto, e sanità. Ma tal volta, chi vuol sforzar le viuande col misticarci altri gusti, è superato dalla sola bontà, e simplicità di quelle, che da sè stesse si fanno; voglio dire, che i Castagnazzi fatti trà le sue frondi, e cotti trà le tegole rotonde di pietra cotta, grosse vn dito, ben calde, anzi rouenti, quando si mangiano, di poco fatti, ancor tiepidi, sono vna viuanda esquisita, accompagnati col companatico del buono appetito. Questi ancora si possono riscaldare, per dargli parte di quel gusto, che hanno di poco fatti. Io credo, che il legno del Castagno se non è il più vtile, che si ritroui, possa almeno star'al paragone di qual si voglia altro. Se ne fanno aste per Bifolchi, pali, e pertiche per vigne, forcelle per pergolati, dozze per condur'acqua sì piouana, sì per molini, legni, traui,

Cald'arosto.

Balosi.

Ansari.

Vtilità.

ui, e colonne, per ogni edificio, tauole per soffitti, casse, & ogn'altro lauoro, botte, e tine ottime per conseruare il vino, ogn'instromento per l'agricoltura, che di legno s'vsi; non teme l'acqua, ne l'humidità, e quella parte, che occorre porre in terra nel continuo humido, appuntata, ouer scorzata, & abbruggiata vn poco nella superficie, dura assaissimo, ne ricusa esser lauorato col torno. Serue al fuoco, ne si consuma in fretta, come qualch'altro legno, creppa tal volta con strepito, se ne fà carbone, ancor lui crepitante, ma reggente al fuoco. Le Castagne hanno del restringente, e però fermano il flusso, e cotte sù le bragie, il vomito, per lo che si mangiano dopo pasto. Si fà ancora empiastro con Castagne, farina d'orzo, & aceto sopra le mamelle enfiate. La scorza di Castagno si pone nel lisciuo per mantenere i capeli, che non s'imbianchino; Vna specie di Castagno si chiama Equina, perche gioua à Caualli, quali per difficoltà di respirare, tossino per detto del Dodoneo. Il Castagno è di così trista ombra, che sotto à lui non alligna arbore, e ci nasce poca herba, è tanto nemico dell'acqua, che se fosse in luogo acquoso, produrria frutti tristi, e mal sani, anzi l'acqua, che passa per le radici del Castagno, è trista, & assai cruda, secondo l'Erera. Nel fine di questo discorso restami di proporre la nobiltà di quest'arbore, poiche egli solo frà tutti gli arbori produce frutto, che si riduce in farina, e sostenta così ben l'Huomo; & ancorche di Ghiande si possa far farina, e d'ogn'altro frutto, non è chi non conosca la differenza delle Castagne alle Ghiande, oltre, che viene, e fruttifica più presto della Quercia; ma à che più lodi, mentre la natura istessa, con la tenacità, e secretezza, che noi temiamo l'oro, cela questo frutto, poiche non solo contento di tre corteccie, ma l'vltima munisce di pungenti spine, per ripararlo da qual si voglia dente. Per contrario le Ghiande, Panico, Miglio, Melega, & altri, come di poco conto, lascia scoperti alla vista, alla dispositione, alla rapacità d'ogn'animale; ne voglio tralasciare di raccordare, che con le foglie, delle quali si spoglia l'Autunno quest'arbore, si fanno à gli huomini letti sani, & alle bestie commodi, si come de' rizzi, oltre l'ingrassare si seruono per impedimento alle talpe, & à sotterranei topi, acciò non passino à diuorar Carchioffi, & altri hortagli, come s'è detto.

Medicina.

Il Faggio, qual da sè nasce nella sommità de' monti, doue le teneri, e barbate pianticelle leuate altroue si trasportano, da molti è posto trà Giandiferi; altri che più mi piace, trà Castagni, mentre non volessimo nomare la Castagna vn Giandifero. I Napolitani lo chiamano Querzo Castagna, forse perche i frutti, quali racchiusi in vna corteccia non spinosa produce, habbino non sò che di gusto simile alle Castagne, onde ancor di questo fù detto, che gli Huomini prima, che conoscessero il grano, vsassero di questi frutti, e però questo nome viene dal Greco Fago, che vuol dire mangiare, hora se n'ingrassano i Porci sì bene, come d'ogn'altro Giandifero, onde fù cantato.

Faggio.

Frondibus tot ingens arbos, nemorosaq; Fagus:
Pingues carne sues glans, hilaresq; facit.

Masticandosi questo frutto sana le crepature de' labbri, & i dolori delle gengiue. Pietro Crescentio racconta, che la cenere di questo legno accompagnata con altre

Vso.

altre misture, è ottima per far vetro; Noi di faggio habbiamo lancie, picche, aste, manichi da vanga, e zappa, e per ogn'altro stromento d'Agri coltura; se ne fanno ancor sedie tutte di questo legno, pale, fusa, taglieri, e mestole. Le Api, quali molto si dilettano di quest'arbore nelle sue concauità, volontieri albergano.

Frassino. Vtilità

Il Frassino è trà gli arbori campestri il primo di quelli, che porgono vtilità col mezo della foglia à gli Armenti gustosissima. Il suo legno ancora è comodo, & atto ad ogni lauoriero, eccetto, che posto in terra, peroche, come arbore abbondante d'humore, presto si fracida, e perche nelle fabriche non resiste à pesi, e si rompe, perciò Frassino si chiama, e non s'Vsa. Serue però assai al torno, facendone cannelle, spinozzi, dozzoni, scodelle, cerchi, & ogn'altra cosa per vso delle botte. Se ne fanno ancora pertiche, e pali di poca durata. Vogliono, che sia il meglio legno, che si ritroui per far'Aste da formar Picche, e Lancie, onde Ouidio.

Et Fraxinus vtilis Hastis.

Sito.

Anzi fauoleggiano, che nelle nozze di Teleo, e Tetide, ogni Deità donasse qualche cosa (vsanza, che ancor resta presso à'nostri pazzi Villani) e che Chirone Centauro portasse dalla prossima selua vn bello, e polito Frassino (da che forse venne l'vso di piantar'il Maggio, ouero il Maglio, che da'nostri Rustici pur'ancor si costuma) e questo fosse da Minerua polito in forma di Lancia, e da Vulcano munito d adamantino ferro. Questa Lancia fù prima adoprata dall'istesso Teleo, poi da Achille suo figlio, qual'era riguardeuole per la longhezza, e dirittezza, e mirabile, perche rompeua ogni incontro d'armatura, indi nel Tempio di Minerua fosse sospesa, come fù cantato.

Fulua comas arbor est Fraxinus vtilis hastis:
Fraxina si nescis Pelias asta fuit.

Coltiuatione.

Ama quest'arbore luoghi piani, & humidi, se bene fà ancor ne' monti con più sodo legno, mà più picciolezza, ricerca la stessa coltura de gli Olmi, sì nel farlo nascere, come nel trasportarlo. Porge similmente con tronchi molta comodità alla Vite, mà con le sue larghe, e diffuse radiche, vicino alla superficie della terra, la soffoca, e per questo è da'campi, oue si semina, formento, bandito. Vogliono, che quest'arbore sia tanto nemico delle Serpi, che non vi s'accostino, quanto tiene la sua ombra, e che perciò dalla prouida natura sia destinato, che fiorisca auanti, che quelle escono dalle loro tane, ne deponghi le foglie fino, che non sono tornate à ritiraruisi. Io però hauendo veduto Serpi al piede d'vn Frassino, dubito se sappiano, qual sorte di Serpi sia quella, che abborisca quest'ombra, ò che sia altra specie di Frassino, qual si dice nascer nel monte Ida, e confermami in questa opinione il ritrouarsi scritto, che le foglie del Frassino sono nociue à gli Asini, e pur queste del nostro Frassino non gli offendono; Può ancor'esser, che sia errore di Stampa, ò d'altri, quali habbiano confuso il nome di Frassino, con quello dell'arbore Tasso, le cui fronde sono nociue à Caualli, & Asini. Questa contrarietà mi pone in dubbio se sia vero, che delle sudette foglie il sugo beuuto, & empiastro fatto, sia rimedio certo alle punture de' Serpi, tuttauia sapendo certo, che alcuni hanno sanato con questo rimedio i loro armenti punti da velenosi, mi dà occasione di scriuerlo.

Medicina.

Quel dir poi, ch'Un Serpe posto in mezo alle foglie di Frassino, & il fuoco, eleggà più tosto fuggir pe'l fuoco, che per le foglie; credo, che possa venire, perche il Serpente non conosce le bragie, quali facendo minor rileuata, & impedimento all'uscir del Serpe, che le foglie, per quelle se ne vada, & in quelle forsi ancora si muoia. Hà il Frassino virtù constrettiua, e però le frondi bollite in acqua piouuta s'applicano allo stomaco per prohibire il vomito, che proceda da mancamento di virtù retentiua. Mà bollite in aceto, & applicate al ventre, fermano il flusso, si come i fonghi, che nascono in questo legno, misticati, e bolliti con le foglie, ouero con la corteccia fanno lo stesso effetto, e sono buoni da mangiare.

Fusano. Il Fusano picciolo arbore nasce da sè sù colli, e monti, e nelle selue. Non sò s'egli habbia dato il nome alle Fusa, ò esse à lui, perche di quest'arbore si fanno ottime. E legno forte, di color gialliccio, col qual si fanno lauorieri, che molto bene appariscono nel nero legno della Noce, come armi, lettere, animali, fiori, lineamenti, e simili. Se ne fanno ancora stecchi da denti, tastature d Organi, ò Clauicembali.

Vso.

Noce. Il Noce, che dal verbo nocere, secondo l'vniuersal'opinione deriua, non ritrouo però, come con tanti nocumenti si sia acquistato questo nome, perche se si dice, che nuoca à piante, e seminati, chi è che non possa vedere sotto Noci arbori felicissimi, canape altissime, seminati fecondissimi, e sopra l'istesse Noci viti abbondantissime? E se si proponesse, che se non fosse l'ombra della Noce sariano migliori, risponderei, che tanto auuiene sotto l'ombra d'altri arbori, perche non tanto con l'ombra, quanto con le radiche, sugando l'humore della terra, poco glie ne resta per fecondar le piante, & i seminati. Se si dica, che nuoce à quelli, che sotto Noci dormono, io ci hò dormito senza offesa, & altri si sono riposati sotto Quercie con danno, che può auuenire più dalla terra, ò da mala dispositione del dormiente, che dall' arbore; Se questo nuocere se gli attribuisca in riguardo del mangiarle, chi non sà, che sono sanissime dopo i Pesci, per documento della Scuola Salernitana, e d'altri; e chi non è informato, che la Triaca de' poueri consiste in Noci, Ruta, e Fichi, la cui dosa s'è insegnata altroue, si che, non già per recedere dall'Vniuersale, mà per aggiugner nouità à questa pianta, potriasi dire, che la Noce sia detta quasi Nox, perche oue si tocca con la scorza verde di questo frutto, fà diuenir nero, & oscuro, come la notte, mà tutto s'è detto per modo di gala, sapendosi ch'il nome antico della Noce è stato Iuglans, quasi ghianda di Gioue, perche in quel tempo, che si mangiauano ghiande, à differenza di queste, conosciuta d'ottimo gusto, la dissero Cibo da Gioue. E mentre la poca coltiuatione, che ricerca la Noce ne dà campo, diciamo vn breue, & erudito racconto à quella concernente. Fù gettato vna palla di neue in prima sera a vn Villano, come si costuma, questo indiscreto, e furioso, con vn bastone di Noce percosse grauemente in capo il studioso offensore, qual portato à letto, e da pio amico, ò fedel parente auisato, che per quella percossa saria morto auanti il giorno; in luogo di turbarsi per questo nuncio, à guisa di verdeggiante candela in se ristretto, il suo caso spiegò nel seguente distico.

Quem

Quem niue nocte peto, Nuceo me stipite cedit.
Sic mihi Nix, Nox, Nux, Nex fuit ante diem.

Il piantar Noci poco si pratica, douendo molto à gli Vccelli, quali per ordinario trasportandoli altroue, lasciano cadere, oue si vede, che da sè nascono. Tuttauia si possono porre à germogliare, ouero ad aprirsi, il Gennaio nel catino, & in stancia calda, come s'è detto de gli altri ossi, e frutti, e poi nel semenzaio piantarle il Marzo, e perche caccia di sua natura quella sol radica, che Fittone chiamiamo, attendendo à profondarla, con la quale se sola si traspiantasse, con gran fatica s'appiglierta, oltre la difficoltà del leuarla intiera, però sarà bene sotto qual si voglia Noce già germogliata, ò aperta, nel ponerla nel semenzaio, addattarci vna meza tegola, vn pezzo di cocchio, fragmento, ò alcuna cosa di terra cotta, accioche sia sforzato à far molti barbati, ò capilliare, mentre non possa profondare la sola naturale. Si trapiantano meglio, quando sono grandicelle, quanto vn'Huomo, che quando sono piccole, ne se le cortano le radiche, come ad altri arbori; s'inseriscono ancora in se stesse, mà non si pratica, perche si stima, che il terreno sia causa della loro bontà, quale consiste in esser grosse, se bene è opinione, che delle minute l'arbore ne produca più; piene di guscio tenero, e che facilmente si leuino dal guscio ligneo. Nel semenzaio si zappano, e liberino da herbe; Trasportato cresce senz'altra coltiuatione, godendo di quella, che per occasione, de' seminati vi si fà vicino, altrimenti, come ogn'altro arbore si faria sterile; non ricusa terreno, ne Cielo, se bene fà meglio nel dolce, & assai grasso, che nella creta, ò magro, si come in sito freddo, più che nel caldo, non se ne vedendo in Puglia; e si come è arbore, che viene grandissimo, così nel trapiantarlo si deuono porre in buca più grande, e massime se fosse terreno forte. Quando la scorza comincia à staccarsi, è bene sbatterle con Pertiche, ancorche li frutti si conseruariano meglio, se da sè cadessero, mà l'arbor gustando d'esser percosso, si rende fertile per l'altr'anno col batterlo, onde fù detto, che il Noce sia della natura del Villano, quale quanto più si percuote, ò si sollecita, tanto più lauora, & fruttifica. Del Noce circa questo battere cantò Ouidio.

Coltiuatione.

Qualità.

Terra. Sito.

Simile al Contadino.

Pertica dat plenis immensa vulnera ramis,
Ne possim lapidum vulnera sola quæri.

Mà altri.

Discoli ego sector naturam: fuste remoto,
Aut nihil, aut modicum sum patitura boni.

Anzi di più s'arma la Pertica nella sommità con chiodi, ò punte di ferro acute, acciò l'offesa sia maggiore, ne si deue tralasciare nel medesimo tempo, che si battono, di leuar ogni ramo secco. Raccolte quelle, che non si scorzino, si deuono far star'ammontate, accioche da quel calore putrefatte, dalla verde corteccia meglio si liberino; e perche per causa del guscio ligneo sono difficili da seccarsi, è necessario farle star assai al Sole, accioche bene s'asciughino altrimente riposte verdi si putrefanno; s'eleggono ancor le bucate, ò verminose dalle sane, queste per conseruare trà frondi ò in cassa di legno di noce, ò nell'arena, ò trà Cipolle,

alle

Conser-uatione. alle quali leuano parte del fortore, e se subito leuatane la scorza verde si lauerãno nell'acqua resteranno di gariglio bianco. Quelle per far'oglio, il che quanto più presto s'esseguisce, tanto minor campo restarà al Verme di consumarle, & è bene

Dell' Oglio. di sapere, ch'ogni staio di Noce rende lib. 15. di garigli netti, e liberi da ogni cosa lignea, e questi rendono Oglio per metà, & alquanto più, mentre li garigli siano sani, e buoni, quali faranno ancor più perfetto oglio, quanto più saranno secche, e però il sacco, oue si pongono, sarà bene farlo stare vicino al fuoco, mentre i garigli si mondino. In altre parti, oue è terreno vigorosissimo, trapiantate, poste in filo, ouero in piantata, quando già appigliate sono grandicelle, ne leuano la cima, e procurano, che allarghino i tronchi, e sopra c'addattono le Viti, presupponendo d'hauerne vtile di fassine di buon legname, ogni due anni qualche frutto, & vn'arbore, che quasi perpetuamente sostenti la Vite, ne hanno tanto timore, che l'alito di quest'arbore offenda i seminati, come si dice. In alcuni luoghi credendosi di farle venir grosse in breue, alle piante giouini fendono la corteccia pe'l longo, e perche vedono col sanarsi in quell'offesa, quanto sia ingrossata, dicono, che con questa coltiuatione ingrossano maggiormente, che non fariano senza quest'offesa, il che se bene hò detto praticarsi in altri frutti, credo, che poca differenza sia trà l'ingrossarsi d'vn'arbore così fenduto, e d'vn sano, e non offeso; mà perche non si può vedere, quanto ingrossi il sano, al qual non sia stata aperta la buccia, però le genti si credono, che quelli à quali è stata tagliata, solo ingrossino, perche, come hò detto, in capo all'anno, si conosce; Non è però dubbio alcuno, ch'il fenduto pate, e per quell'offesa entra calore, e souerchio humido, e perciò è sforzato à coprire con nuoua scorza il taglio, con quanto s'ingrossa; per contrario il non offeso adopra tutto il suo vigore, & humore in ingrossare; Pe'l desiderio d'hauerle di guscio tenero, alcuni, quando le vogliono piantare, s'ingegnano di liberarle da detto guscio, con tanta destrezza, che niente offendono il gariglio, poi le piantano, inuolte nelle foglie verdi di loro stesse, ouero in lana, acciòche da Toparelli non siano rose; altri c'applicano cenere al piede, per rendere il corteccio tenero. L'opinione del lor nuocere hà dato campo ad insegnare i modi di farle seccare; chi dice, che succeda col poner nella radica maggiore vn chiodo caldo, e rouente; chi vuole, che basti il ponerci vn chiodo d'ottone altri le seccano, col poner faue alle loro radici; Crederei, che il leuarne due piedi di scorza attorno il gambo vicino à terra, fosse rimedio sicuro, sono ancor d'opinione, che il maggior nocumento del Noce possa venire dalle foglie, e però quando secche cadono si potriano leuare senza perdere il frutto, acciò con l'amarezza non danneggino il terreno. Delle Noci fre-

Vso. sche ben pellate, e peste nel Mortaio, prima intinto, e fregato con vn poco d'aglio, si fà Agliato, col quale mentre non si mangi in luogo di salsa, se ne cuopre ogni lesso, sì di grasso, come di magro. Col latte, che da queste peste, e stemperare si caua, si liga ogni minestra di zucca, miglio, riso, farro, e simili, si frapone pe'l pan cotto, e trà ogni viuanda di pasta. Le verdi primatiue pellate bianche si seruono con vino nero, e sale per reprimere con la calidità di questo la lor'humidità. Per contrario le secche, che sono dotate di molto calore, hauendo perduto l'humido,

acciochè con quello non offendano il capo, ò lo stomaco, alzando vapori fumosi, si correggono col farle star' à molle nell'acqua, e pigliar' humidità. I Rustici mangiano con molto gusto pane fresco, e noci secche, e però li garigli di queste pistaccati, ò rotti si frapongono nelle pizze, e riescono gustose. Sono ancor buone trà spinazzi nelle torte da Quaresima, come s'è detto; Le Noci verdi con scorza verde attorno, e quando son tenere, si condiscono in zucchero, ò miele, come ogni altro frutto. L'Oglio serue alle Lucerne con molt'vtile, e comodità de' Lauoranti, e delle Stalle. Con quest'Oglio ancora, quand'è fresco, fatto di poco, si frigge pesce, e si fanno frittelle; Acciochè i vasi di macigno fatti col scalpello, resistino à ghiacci; prima che si bagnino d'acqua, s'vngono con quest' oglio di noce caldissimo, e questo li preserua da ghiacci; nello stesso modo, e con l'istesso vtile s'vngono le mura nuoue sagmate. Da quest'oglio n'è venuto l'vtile, e comoda inuentione delle tele incerate, le quali dal primo suo inuento s'è tanto fatta più perfetta, quanto adulterata. Cominciossi prima, con oglio di noce, ouero di lino lib. 5. Litargirio d'oro lib. 2. Termentina oncie 4. e queste cose fatte bollire tanto, che calino il quarto, vi si tuffa la cosa, che si vuol incerare, da poi stretta, e premuta s'allarga, e fà star tirata col mezo di due pertiche, alle quali questa per la longa sia attaccata da ogni banda, e quando all' ombra sia asciutta, e vogliasi più densa tornasi di nuouo nella sudetta mistura à bagnare, e nel sopradetto modo tirata, & allargata, s'asciughi.

Oglio.

Modo d'incerar tele.

Con minor spesa volendo incerare tela à bastanza per fornimento d'vna Carrozza si piglia oglio di noce, ò di lino lib. 15 di Litargirio lib. 2. acqua di Termentina lib. 3. e fatto bollire questo nel modo detto di sopra, fino alla consuntione del quarto, bagnasi la tela prima in cola di ritaglio, acciò non sorbisca tanto della preparata mistura; da poi fatta star tirata nel sopradetto modo trà pertiche, se gli applica l'inceratura calda con vn pennello, e caso fosse rara, se li fà pigliar corpo con biacca, con la quale si mistica quel colore, di quel si desidera sia tinto l'incerato, mà questo non è modo perfetto, perche creppa, e non è maneggiabile, e cade la materia tal volta.

Mà con più perfetto modo fassi in questa maniera; piglia vn pane scrostato, e ponelo nel fondo d'vna pignatta intiero, poi cuoprilo di fior di pietra cotta, e con tegola, ò coperchio, ò piatto, cuopri ogni cosa, indi empi la pentola con oglio di noce, ò di lino, e lascialo star così per alquanti giorni, che vedrai quell'oglio diuenir candidissimo, poi leuato, e fatto bollire con la quarta parte d'Aloè sucotrino, nel modo sopradetto, n'haurai vna concia perfettissima, qual senza fetore, ne diminuir colore, incirerà non sol tela sottilissima, mà ogni tafetà, & ormesino.

Delle noci non si getta cosa alcuna, perche i gusci fanno buon fuoco, e quello, che resta nel Torchio, dopo esser premuto l'oglio, che chiamiamo forma, ingrascia benissimo bestie Boine, e porci, mà di questi la carne in sì fatto modo ingrassata, si dice, che facilmente si rancidi; E l'acqua oue sia bollita scorza di noce, e massime quella della radice, tinge i panni senza spesa d'vn color leonato scuro,

 come

Medici-na. *come è il legno di detta noce. Quanto alla sanità è nobil secreto, che se uno morsicato da Cane sospetto di rabbioso, si ponerà subito sopra l'offesa garigli di noci un poco ammaccati, e se quelli, stato che ci saranno sopra lo spatio di trè hore, si daranno da mangiare à vna Gallina, se muore, è segno, ch'il Cane è rabbioso. I nostri Rustici danno à bere un bicchiero dell' oglio di noce fresco, à chi hà il mal di costa, e ne risana. Se ne stilla acqua di noce verdicanti, qual si dà à febricitanti di terzana, al peso di quattro, ò cinque oncie con salute. Con noci fresche si fregano l'orecchie de' Cani, per difenderli da Mosche; In fine, quando per le fissure d'vna botte trapella il vino, fregatoci sopra vn gariglio di noce, si chiude detta fissura, e si stagna.*

Vso del Legno. *Mà l'vso del legno in Bologna è communissimo, e principalissimo, non essendo Pouero, che non habbia la Casa ornata con Lettiere, Tauole, Casse, Credenze, e Scabelli di Noce; quello poi s'vsi in Casa di Nobili d'Armarij, Studioli, Cornici, Sedie, Porte di questo legno, ogn'vno lo può considerare, e vedere, e questo perche il campo Bolognese produce questo legno negrissimo, con certe vene, e varietà, che lo rendono miracoloso, vogliono, che questo deriui non tanto dalla Terra, quanto dalla quantità de' Venti, che ci regnano, da' quali agitata, questa pianta, si viene à rarificare in qualche parte, per d'oue entrando aria, & humidità, si causi questa diuersità di vene, e colori, qual nelle radiche è maggiore, e più bella, e tal volta tanto bizarra, e ben fatta, che pare che la Natura v habbi rappresentato Monti, Case, Paesi, Capi d'Huomini, Animali, Fonti, e simili di vista diletteuole; questo legno da' nostri Artefici poi segato in tauolette sottili, si trasporta nel comporre i sudetti lauorieri, e s'aggiusta in maniera, che non aggrauando col peso ordinario della noce cuoprono il già tessuto di fioppa, e l'vniscono in modo, che oltre non è conosciuto l'artificio, restano di vaga vista; procurano ancor di far'apparire più neri, e più belli questi lineamenti, col far star questo legno in tauolette di partito nello stabbio caldo, ò nel forno, quando sia leuato il pane, oltre che posti in opra, come deuono stare l'vngono con lo stesso oglio di noce caldo, qual fà apparir il nero bello, e più lucido, e quanto questo legno è piu vecchio, tanto viene più bello. Hò tralasciato le Casse nobili d'Archibugio, che si fanno, l'vtile delle Ruote da Carrozza, e Carro, che in parte di questo legno si fanno per la durezza sua.*

Pioppo. *Il Pioppo, che* Populos *in latino dicesi, perche oue vno di questi arbori si taglia, dalle molte sue radiche, populano vna quantità di moltiplici à guisa di popoli. E di due specie, vno nero, l'altro bianco, che Albera, ouero Alberatio chiamasi, e questo è proprio quello, che dalle radici, quale hà vicino alla superficie della terra, continuamente popola vna quantità di getti, però si prohibisce nelle vigne, e seminati del quale fù cantato.*

Nil vmbram præter populo dum Popule donas
A lampis oro tu procul esto meis
Quid tua mi prodest fructu sociata nec vno
Vmbra fugat? vmbram sic facit, & paries.

Da

Da Huomini poco discreti si pongono ne' confini de' loro campi, non curandosi se offendino il vicino con la molta popolatione. Quest'è quello di cui si fauoleggia, che Ercole leuatone dalla ripa di Caronte vn ramo, si coronasse, e che la parte delle frondi, che toccaua la carne, dal sudore restasse bianchizza l'altra parte esteriore, quasi affumicata, restasse verde scuro, come sono per appunto le frondi di quest'arbore, onde scherzando disse.

Herculeos crines bicolor quod populus ornat:
Temporis alternat noxq; diesq; vices.

E che poi ritornato sopra terra, prima piantato, quel ramo s'appigliasse facilmente, alludendo ancora alla facilità, con la quale quest'arbore radicando s'appiglia. E però con l'opinione, che fosse arbor d'Inferno, da gli Antichi era hauuto per funesto, si che si potria porre col Cipresso in paralello, non tanto per esser l'Uno, e l'altro simbolo, funebre, quanto, che l'Uno, e l'altro con forma piramidale s'alza; vero è che il Pioppo con arte, il Cipresso con natura. Si può aggiugnere, che oue per la regione calda il Cipresso è frequente, costumano al nascer d'Una figlia piantarne mille, per hauerne preparata la dote al tempo della di lei adolescenza. Li nostri Antichi altresì Usauano piantar mille Pioppe, quando li nasceua Una figlia, presupponendo che quando fosse in stato di Monacarsi, la vendita di queste già cresciute, col prezzo d'vno Scudo l'Uno bastasse per la dote; mà si come credo, che in Candia sia Vano questo pensiero, che in quindeci, ò Vent'anni possa Un Cipresso esser cresciuto à sufficienza per vendersi, poiche da noi pena centinaia d'anni, così non riesce, che mille Pioppe in questo piano in sedeci anni venghino da vendersi Uno Scudo l'Una. L'vno, e l'altro Pioppo puossi regolare in due modi, nella prima sua giouentù, Uno col non toccar con falce la sua sommità, ne meno auuicinaruisi per molto spatio, mà rimundar' il sol gambo ogni due anni, e facilitar l'allungarsi, ne mai questa cima Una volta lasciata, si deue tagliare, perche correriano pericolo di seccarsi, anzi, quanto più inuecchia quest'arbore, più si deue star lontano da detta cima à tagliar rami pe'l sudetto pericolo. L'altro, quando sono grosse, come vno braccio, si tagliano, alte da terra sei, ò otto piedi, e mediante il tempo s'accomodano con tronchi larghi, per addattarci sopra Vite, mà con l'imperfetto detto nel trattato di quelle; Questi tronchi ogni due anni ancor loro si potano, lasciandoci il ramo più bello, e diritto, che si ritroui, in qual si voglia tronco, qual s'alza, e s'ingrossa, quanto vn manico di Vanga, e più; e se in due anni non ingrossasse tanto, si faccia aspettar'il terzo, da poi tagliato si rimondi, e liberi da ogni ramoscello, de' quali, quanto meno è minuto, tanto è meglio, perche per quelle offese nel rimondarli entra l'acqua, e'l caldo con pregiudicio dell'appigliarsi. Alcuni vicino alla sommità di questi piantoni lasciano trè, ò quattro rametti, io no'l lodo, perche se quest'arbore deue crescere, e inalzarsi, perche lasciar più rami, che tirano quell'humore dalle parti, che douria salire per la cima? procurarei più tosto impastrar con fango, ò mosco l'offese, per difenderle da acqua, e calore; Questi così accomodati si piantano in Un buco cauo trè piedi, con vna triuella simile alla gallica, della stessa, e maggiore

Regola.

Coltiuatione.

longhezza di trè piedi, communemente chiamatà da Pioppi, grossa poco più dell'ordinario da' sudetti rami, in difetto della qual triuella s'vsa far il foro con vn palo, per forza di mazzo. In questo foro si pone acqua, accioche si mantenghi fresca, e morbida per molto tempo la terra, e che questa morbidezza, & humidità aiuti il radicar di queste Pioppe, e la maggiore diligenza è il procurare, ch'il terreno tocchi per tutto il legno, che và sotterra, acciò per tutto habbia comodità di radicare, e però è bene non solo il chiudere il foro con poluere minuta, mà l'ammontarcene ancora quantità vicino al sopradetto buco, acciò dalle pioggie sia condotta à basso dietro il legno, e chiuso il foro; è molto à proposito in caso, che Venti, ò bestie le scotessero, che si torni à calar la terra attorno detto buco, acciò resti sempre chiuso. Possonsi in vero, e con lor maggior'vtile piantar questi rami in buche fatte nel modo detto de gli altri piantoni, e di più far nel fondo di detta buca il foro, ò con la triuella, ò col palo. Possonsi ancora piantar'i rami barbati, che cacciano queste Pioppe dalle superficiali radiche, mà tardano più à crescere, che li sudetti piantoni. Quanto al moltiplicarle di seme si può fare, & in grandissima abbondanza; Conoscesi da quelle infinite, che nascono longo le ripe de' fiumi, e trà la stessa giaia, mentre i semi, che sono certi veli bianchi, quasi bombace, vengano trasmessi, d'alcuni grani, quali à guisa di rampacci d'vua producono i Pioppi, nella sommità, oue mai si pota, mà pur questi tardano ancor loro à crescer'assai più, che nel sudetto modo. Mà in qual si voglia modo, che si piantino, viene bene nel fine della Luna. Si circondano di stuoia, ò cannette, ò foglie, ò felice per difenderli dal Sole, perche con fatica può attender'à cacciar radiche, & ad alzare tanto humore, che basti à riparar la corteccia dal calore; si muniscono con palo, ò pertica per li Venti, ò Bestie. Nel Campo volendone far file si pongono venti piedi longi vna dall'altra, mà vi si frapongono Olmi, ouero Opij, accioche quando i Pioppi mancano, che succede in breue tempo, questi subentrino à sostener le Viti. Dietro à fiumi, e vie si pongono, trè piedi longi l'vna dall'altra, acciò habbiano occasione d'alzarsi, non d'allargarsi. Ama terra dolce, mà grassa, luogo humido, acquoso, e fresco, e però vedesi frequente dietro à fiumi Virgilio. Populus in fluuijs. (se bene non si vengano longo il Nilo) il che hà dato occasione di fauoleggiare, che in quest'arbore fossero conuertite le Sorelle di Fetonte, mentre piangeuano il caso del Fratello dietro il Fiume Pò, come fù cantato.

Terra. Sito.

Fratris inexperti dum tristia Funera deflent
Heliades: cortex pectora durus obit.

Vtilità.

Ama più il piano, che il monte, oue si deue porre in luoghi bassi, ò nelle vallate di quello. L'ombra di quest'arbore è hauuta per sana, ricreante, e fresca, anzi quando l'Estate non regna Vento, pare che sempre qualche poco ne' scherzi trà queste frondi, quali da bestie sono mangiate con molto gusto, sì verdi l'Estate, come secche il Verno, e perciò se li preparano il mese d'Ottobre, tagliando i rami fronduti à Luna vecchia, e ligandoli in fassi, da che sono chiamati Vincigli, quali quando da gli armenti n'è mangiata la foglia, mentre è la neue, con duplicato beneficio

neficio s'abbruggia, e riscalda il Bifolco, ò Pastore. Il nostro Economo non si scordi di riportarne altretanti fassi ordinarij, in contracambio di questi, che hà abbrugiato il Villano, qual tal volta se lo scorda, se bene non si scorda di fargli più grossi, quando le prepara, perche sà, che deuono toccare à lui. Il sugo di queste foglie premuto, è buono per dolori d'orecchie. Il legno di Pioppo è il più ordinario, il più usato, & il più facile, che sia, quello del bianco serue ottimamente à Scultori; dell'uno, e l'altro se ne fanno Tauole per ogni lauoro, che saria longo il recitarlo, si come in quante fabriche serua, oue non si bagni, per la sua leggierezza, e perche strigne il ferro, con cui si fora, serue il bianco per far scudi da guerra. Con sarmenti verdi si ligano le Viti, e le fratte, come con Venchi. Dioscoride insegna, che si tagli minuto la scorza di qual si voglia Pioppo, e si ponghi in solchi lettamati, accioche inacquata, quando non pioua, produca fonghi tutto l'anno; parmi ancora d'hauer detto modo, che la seccaticcia ne produca; certa cosa è, che i fonghi, che nascono nella putredine di questi arbori, cioè sopra le Zocche, sono liberi da pericolo di veleno, & in tanta copia, che si chiamano Fameglie; *nascono alle prime acque di Settembre, si raccolgono con molto vtile, e gusto, per mangiar subito i giorni di vigilia in Campagna, ouero per conseruarli per la Quaresima posti in un Vaso perlessati, che siano, e ben salati.*

Medicina.

Vso.

La Quercia così nomata dal verbo Quæro, *perche in selue di Quercie cercauano gli Antichi risposte dagli Oracoli, per detto d'Isidoro. Puossi ancor dire, che quando gli Antichi mangiauano Ghiande, cercauano le Quercie; Potriasi ancora etimoleggiare da vna parola antica Latina* Quercuretum, *che significa grande, e duro, proprietà della Quercia.*

Quercia.

Il Rouero, che per la sua robustezza, e sodezza, quasi Robur, *è così chiamato. Hà tanta similitudine nella forma, foglie, e frutti con la Quercia, che paion tutt'uno, e però insieme si possono descriuere, se bene alcuni hanno hauuto opinione, che la Quercia sia il domestico, & il Rouere il saluatico; non è arbore, che ricerchi minor coltiuatione di questo, perche ne vediamo macchie, e boschi immensi, nati, cresciuti, fruttificanti senza pur toccarli col ferro, ò rimuouerci punto la terra al piede. Vero è, che i terreni nuoui, oue per la lontananza, nè dagli Vccelli, nè dall'onde de' fiumi, non sono state compartite le Ghiande, si possono popolare di questi arbori col seme ben maturo, e secco, ò col traspiantar le picciole pianticelle d'uno, ò più anni nate, ò le barbate, mediante la propagine ne' modi degli altri arbori di soprascritti. Si può ancor facilitar à questi arbori l'alzarsi col leuar i ramuscelli, che pe'l gambo cacciano, da che ne verrà, che detto gambo restarà più bello pulito, e più atto al lauortero. Vsasi ancora il tagliar questi arbori grandicelli, alti da terra sei, ò otto piedi, accioche tralasciato l'alzarsi, allarghino i rami in tronchi, per addatarci sopra le Vite, e per hauerne ogni due anni, mediante il potarli, ottime fassine pe'l fuoco, ouero per farne fassi di vinciglio con le foglie, per gouernar pecore, & armenti, quando è la neue, fatti, tagliati come di sopra. Trà questi arbori però è assai differenza nella bontà del frutto, perche la Ghianda della Quercia è molto meglio, e più dolce di quella del Rouere, ingrassa*

Rouere

Coltiuatione.

Vtile.

ancora più, e generà miglior carne; Le frondi della Quercia sono più delicate, e dì color verde più chiaro, che quelle del Rouere. Il legno della Quercia si come è meglio d'abbruggiare, così è più facile da lauorare, ma quello del Rouere è più duro, più reggente, e più gagliardo, ed è simbolo della fortezza, e diuturnità, onde gli Huomini forti si chiamano robusti, per la ferità questo legno è nimico dell'Oliuo, che è tutto pace, onde si vede, che la ferocità supera la mansuetudine. L'vno, e l'atro praticasi indiferentemente nelle fabriche, tanto à coperto, come all'humido e nell'acqua istessa, con perpetuità, peroche, quando non ci sia quella parte di scorza interiore, che si chiama Albumo, e sia nell'acqua dolce, peroche nella salata si putrefà, non teme cosa alcuna, anzi quanto è più vecchio, più s'indura. Non sentirà ne meno il tarlo, se tagliarassi allo scemar della Luna, perche influendo questo pianeta con poca humidità nel suo diminuire, causa, che i tarli, quali da corrotta humidità nascono, non si generino, il che si deue osseruare nel tagliar qual si voglia arbore, e massime in questi, quando si vogliono fabricar Tine, e Botti, che riusciranno quasi eterne, e ne' cerchi per quelle. La delitia de' nostri tempi non ci permette il mangiar le Ghiande, come si dice, che vsassero gli Antichi, tuttauia hò veduto mangiarsi con molto gusto quelle Ghiande, che si ritrouano nel gosscio de' Palombacci, quando sono cotti, anzi quelli, che li vendono, ce ne pongono à bello studio, per allettar i Compratori, fù però detto.

Quãdo si debba tagliare.

Sacra Ioui Quercus, victum mortalibus olim
Quæ dabat, officij stat memor vsque tui.

In tempo di penuria i Villani hanno fatto farina di Ghiande, e successiuamente pane; ma in ogni tempo questi Contadini si sono appropriati, come suo, questo frutto, presupponendo, che il Padrone non n' habbia hauere la sua parte, anzi quando s'addimanda, la fanno mangiar à Porci senza raccorla, però sarà bene con patto espresso obligarli à darne vna certa quantità, del resto ne facciano quello, che gli pare, perche potrà l'Economo ingrassar Porci, e basta vn quartirolo di ghianda per ciascheduno Porco il giorno, con vn poco di farinaccio nell' acqua per ingrassarli, e si dice; che con questo gouerno vn Porco cresca ogni giorno vna libra per due mesi. Si danno ancora à Buoi ammaccate, e mislicate con semola, e con due quartiroli il giorno ingrassano. Si danno ammaccate à Colombi, à Gallinacci, & à Galline; la causa perche si rompono è, perche intiere à Buoi muouono dolore, e perciò à Caualli, che non le rompono co' denti, non si danno, & à Colombi, e Galline germogliariano nel goscio, per non poterle smaltire, se fossero inghiottite intiere. Il Pesce Tonno si pasce, e viene grasso con questo frutto, oue sopra qualche monte vicino al Mare quest'arbore lascia in quello cadere le Ghiande. Sotto questi non prosperano bene le piante, perche l'acqua, che pioue, venendo da alto, cade graue, & infeconda. I Fonghi, che nascono al piede del Rouere sono tanto velenosi, che ammazzano per fino le Mosche, per contrario vicino alle radiche delle Quercie sorgono i Boleti. Vogliono, che riceua l'insito del Castagno, e se si crede à Virgilio, esso s'appigli sù l'Olmo. Prescriuesi à quest'arbore lo crescimento in cent' anni, lo stato in simile altri cent' anni, & il

Auertenza con Cõtadini.

& il decrescimento in altri tanti; duro fatica à credere, che dopo il diluuio vniuersale questo possi esser stato osseruato da alcuni, tanto più, che questi arbori per ordinario si destinano al fuoco auanti si secchino, nel che è d'auuertire, come s'è detto, che la Quercia è meglio del Rouere; E' ancor bene astenersi dalle fruttificanti, e pensare, che con danno si priua d'vn'arbore in vn'hora, che hà penato ducento anni in venir' à quella grandezza. E' ancora bene il considerare à casi fortuiti, che possono succedere in detrimento dell' entrate ordinarie, come di grandine, fuoco, guerra, e simili, à quali con la vendita di questi arbori si ripara, senza hauer à constituire, vn debito, ò censo per sostentarsi. In caso poi di voler far legna per vso di Casa, questi arbori si deuono cauare, perche quello, che è sotterra, mai non si stima, ò considera, perche tanto profonda le radici, quanto s'inalza, come da Virgilio fù descritto.

—Quæ quantum vertice ad auras
Aethercas, tantum radice in tartara tendit.

E questo paga la facitura delle legna, si come le scheggie, ò stelle, e fassine pagano il vino à Facitori, quali per lo più sono tristi, perche ogni sera portano à casa sua la più bella, e la più graue legna, che li sia quel giorno capitata per le mani; quando poi vniscono, ouero ammontano le legne per sottoporle alla misura, perche deuono essere longhe sei piedi, alte, e larghe tre piedi per constituire vn Carro, questi s'ingegnano d'incrociar le legne, e massime le corte, accioche resti vacuo nel mezzo il Carro, ò Quarto; e perche per ordinario si misura dalla parte d'auanti, iui lo fanno chiuso, e serrato, ma dalla parte di dietro resta molto diffettoso, e particolarmente pe'l mancamento della longhezza delle legna, alle quali si douria giugner'altri pezzetti più piccoli, sì per sanar la sudetta poca longhezza, sì per chiuder il vacuo, che resta nel mezo de' quarti; ma acciò non si conosca questa lor fraude, accomodano i legnai di questi Quarti, ò Carra con la parte posteriore vicino à fosso, ò siepe, ò argini, acciò non si possa volteggiar' attorno. Tutto s'è detto, accioche l'Economo stij molto auuertito. I Bifolchi poi hanno quasi per voto di mai caricare tutte le preparate carra, ouero non le condur tutte à casa del Padrone, perche caricate le fermano nella lor Corte, oue le decimano, e se li vien l'occasione, ne vendono per la via, si che alla tua Casa tal volta non giugne la metà del Carro. I Boschi ancora di questi arbori, che si tagliano ogni sette, ò noue anni per farne fassine, sono di molta vtilità al Padrone, e senza spesa, tanto più, che essendo questi in luoghi montuosi, poco frutto renderia questa terra, come vediamo auuenire, oue ne sia leuato il zocco de' Querceti, per ridurre quel terreno all' Aratro, & al Grano, peroche se bene per qualche anno fruttifica per causa del riposo, questa terra col tempo sfruttata, si riduce tal volta à gran sterilità, e massime doue penda assai, e se si fosse lasciata per bosco, hauria seguito à porger continuamente il frutto de' fassi ne' sopradetti tempi. Con la digressione Economica circa il far le legna, non mi sono però scordato le qualità, e virtù di quest'arbore, Coronauasi di Quercia, chi saluaua vn Cittadino Romano. Et acciouche dalla frigidità del cibo delle Ghiande, non resti l' Huomo offeso, ecco, che con corret-

Come debbano esser le legne

Astucia di chi le fà.

De' Boschi.

tiuo pietoso, ritenendo la Quercia trà le foglie la ruggiadà, conuertità in miele te lo porge. Virgilio non mi lascia mentire.

Et duræ sudabunt roscida mela. —— Quercus.

Forsi con questo correttiuo Galeno, & altri dissero, che nutriua questo frutto al pari d'ogni Formento, rendendo i corpi robusti, & Erculei, e Tibullo cantò.

Glans alat, & primo more bibant aquæ.

E Boetio. Namq; longa negantibus Sulcis femina credidit
Elusus Cereris fide Quernas pergat ad arbores.

Ma piglia errore questa volta Boetio, perche tanto è cereale il Grano, come la Quercia, anzi trà ghiandiferi c'è vna specie assai frequente sù nostri monti, qual Cerro si chiama, ed è attissimo per far vincigli per gli Armenti.

Visco.

Ne di ciò contento questo pietoso arbore da' rami caccia, e nutrisce nuouo, e diuerso legno, qual è Visco, e se bene nasce sù altri arbori, il Quercino è assai più perfetto, col quale oltre il pigliarne i Tordi, quali perche beccano quelle palottole frutto del Vischio, cacandolo sopra altri arbori, sono causa, che si multiplichi, ne in altra maniera nasce; se non quando esce dal ventre de gli Vccelli, onde si dice per prouerbio, Che il Tordo caca il suo male, *di che per adesso assai s'è detto. Ma con Visco s'ingrassano le Viti, e da danneggianti si difende, si come digerisce, rarifica, e matura ogni humore, sia postema, ò foroncolo, ò tumore; & il suo legno s'vsa ne' decotti per difetti del capo, causanti fincope, ò mal caduco, e perciò ancora si pone nel vino tagliato in pezzetti, quando imperfetto bolle nella botte. Vsasi ancora de' rami di questo per corona, ò ghirlanda da portar in capo, per difendersi da' sudetti mali. Ma le radiche della Quercia, quasi inuidiando alle virtù de' rami, producono, e nodriscono vna radichetta ancor loro chiamata Polipodio, che se bene nasce altroue ancora, pure il Quercino è eccellentissimo, & il tronco istesso ancor lo produce; questo da Dioscoride fù chiamato clementissimo purgante, e con ragione, perche sei, ò sette radichette di Polipodio tagliate sottili, e prese con vn poco di pepe rotto, soluono il corpo senza molestia; oltre di ciò beuuto il decotto di questo verde, sana li stretti di petto. Anzi la stessa prossimana terra delle Quercie spira tutta virtù in beneficio dell'Huomo, poiche all' ombra di questa nasce la virtuosa herba Calamandrina, e Querzola ancor detta, con le qualità à suo luogo descritte. Hà poi la Quercia varie virtù medicinali, e frà l'altre, come di natura astringente, sana ogni flusso, e massime il decotto di quella corteccia, ò membrana interiore. Si distilla l'acqua di ghiande ammaccate, & auuolte nell'istesse foglie, e serue per il mal di corpo. E le foglie trite, e cotte in vino rosso, & applicate al ventre, ò presone il fumo per da basso, fanno lo stesso effetto, si come nell'istesso modo sono di gran giouamento à chi non può ritener l'orina. E' ancora contro veleni, mentre con la qualità astrettiua oppila i porri; ne lascia passare la sua malignità al cuore. In fine quella schiuma del legno della Quercia, quando s'abbruggia, fà agguagliar le cicatrici della carne ferita, ò rotta.*

Polipodio.

Medicina.

Ma qual frutto d'albero si può appareggiare con l'vtile, e comodità, che porge la Quercia, mediante la Galla nel tingere, ed acconciare corami, dalla quale, ancorche

corche siano nominate diuerse specie, noi due sole ne adopriamo, vna la Galla globo verde di figura tanto varia, che à niun'altro frutto si può assomigliare, e non sò se armata, ò ornata d'acute, e minute punte. Questa se bene viene da varie parti, è però prodotta ancora in questo Contado da alcune Quercie, e nasce tanto contigua, e congionta al calice della ghianda, c'hà dato occasione ad alcuni di dire, che il calice stesso della Galla, e l'vno, e l'altro sento chiamare col nome d'Omface.

Galla.

L'altra è vna pillola piccola, qual Galletto si chiama (se bene se ne vede ancora della grande, qual viene di Soria, e Morea) ma questa è più in vso, ed è prodotta da Querci gioueni, ò da rami ripullulanti; nasce ancor lei in questo campo, ma imperfetta, per esser picciola, e crespa, per vso di tingere; quella che s'adopra viene d'Istria, e di Leuante, regioni calde, causa forse, che in questa poco calda, e molto fredda, non venghino à perfettione, e tanto più, che secondo Plinio nasce questa Galla mentre il Sole è in Gemini, potendosi credere, che la natura non la produca in questa stagione, mentre il calore le fosse nociuo, come vogliono alcuni.

Galletto.

Raccontano tutti gli Autori, che le Galle seruono per presagio dell'anno àuuenire, perche se in quelle, che si raccolgono senza buco, si ritroua vna Mosca, significa guerra, se Ragno, peste, se Verme, carestia, quasi che non si possi dare vn'anno senza questi mali.

Presagio da Galla.

La Quercia dunque può seruire per medicina, presagio per caccia, e porge fiori, frutti, miele, pane, tinta, sanità, mangiare à bestiami, animali, e comodità di fuoco, & essendosi detto qualche cosa sopra ciascuna delle sudette qualità, eccetto, che del tingere, che pare, che in villa possa occorrere, e con poca, ò niuna spesa praticare, sì col beneficio della Quercia, come della Corniola, Scodano, Amedano, e Noce, tutte cose dalla terra prodotte senza coltiuatione, e se bene è maggiore l'vso della Galla Quercina in tinte di panno, e di seta, che delle tele, bombaci, e bauelle, che mi preparo di mostrare, tuttauia parmi, che l'Economo si possa contentare di saper tingere queste sole, perche le tinte atte per la seta, e panno ricercano molt'opera, ò magistralità (per vsare parola costumata da' Tintori) il che oltre, che non si può segnare, che con la pratica lo tralascio, perche dubitarei, che col scriuerlo, non riuscendo fosse causa, che si perdesse, ò seta, ò panno di prezzo, à che non voglio s'arrischi il mio Economo, ma si contenti di permutare la molta spesa à che s'è alzato il tingere tele, e bombaci, con la poca, che sono per proponergli.

Per essempio, per tingere braccia 60. di tela, si fanno bollire lib.2. di Galletto macinato minuto in tant'acqua, che basti à coprire la materia, che si vuol tingere, nella quale mentre ancora è tiepida, si pone, e leua, e torna à bagnare detta tela due, ò trè volte; deuesi hauere preparato altretant'acqua, oue sia stemperato Vitriolo lib.3. questa posta nell'acqua di Galletto, verrà berettino bello.

Tingere berettino.

Volendo far bello berettino, si pone la tela in acqua fatta, con l'hauerci fatto bollire oncie trè di Galletto, e questa leuata si pone in altr'acqua, oue sia bollito Vitriolo oncie trè, dalla qual leuata, e sgocciolata, poi lauata in acqua chiara si pone di nuouo nel bagno di Galletto, e se non riuscisse, ouero si volisse più carica

dà

di colore, si replica il maneggiarla per acqua di Vitriolo, e sgocciolata in acqua di Galletto, senza ponerla in acqua chiara.

Di più meza lib. di Galla si facci bollire vn mezo quarto d'hora in acqua, indi vi s'aggiunga vna lib. di Vitriolo, e si lasci bollire vn poco, e farà tinta Berettina per tele, bombacine, e meze lane; ma queste bisogna bagnarle dieci, ouero dodeci volte, poi leuate, e riscaldato il bagno di nuouo lisciarla altre dodeci volte, che così si chiama il maneggiar la robba, che vuol tingere per la tinta.

Nero, e berettino. Galla rotta, bollita in vna pignatta con acqua, di poi leuata, e postoci altretanto Vitriolo Romano, si fà di nuouo bollire vn poco, aggiungendo vn tantino di Gomma Arabica, e farà Nero, ma se aggiungerai alla sudetta cõpositione acqua chiara diuerrà tinta Berettina, più, e meno colorita, secondo la quantità dell'acqua.

Lib. due di Galla macinata si fà bollire in tant' acqua, che basti à cuoprire 50. braccia di tela, ò altra cosa simile, nella quale leuata dal fuoco, si bagna due, ò tre volte, e poi si pone nell'acqua sopradetta, oue sia stemperato nel sudetto modo Vitriolo, da poi si lascia asciugare, caso che non fosse perfettamente nera, si torna di nuouo à maneggiare prima nell'acqua sudetta di Galla non calda la seconda volta, poi in quella di Vitriolo, e così diuerrà Nero perfettissimo.

Nero.

Galla pista, Vitriolo Romano, e Tedesco, limatura di ferro, tutti insieme siano vna libra, e meza, bolliti in acqua, con quella si può tingere la seta nera, e con le misture, che restano nel fondo si tinge ogni pelle.

Sugo di noci fresche, sugo di scorze di pomi granati, gomma Arabica, an. oncie tre, Vitriolo Romano oncie due, si ponghino in acqua, e si lambichi, che riuscirà nera.

Il Litargirio poluerizzato, e Calcina viua nuoua di parte vguale, ponendoli in acqua, fanno vn nero bellissimo. Il Litargirio d'oro fatto bollire in lisciuo fortissimo, ouero il Litargirio d'argento fatto bollire con Calcina, fanno tinta nera.

La Cenere d'ossi di persiche abbruggiati senza il gariglio, impastata con oglio di lino, di poi secca al Sole stemperata in acqua, fà tinta nera.

Verde. La Cenere di Cerro fà lisciuo, che dispone al nero, e però posto in questo Litargirio poluerizzato, e fatto bollire tanto, che cali la metà, poi colato, sarà tinta nera; ma se in luogo del Litargirio ponerai Zafferano, e farai bollire, riuscirà color Verde.

Rosso. Ma se in luogo del sopradetto Litargirio, ò Zafferano, porrai in questo lisciuo, sangue di bue, brasillo, & allume di rocca, e farai bollire vn poco, sarà colore Rosso, e s'adopra raffreddato.

Meza libra di verde rame si pone à stemperare in tant'acqua, che basti à cuoprire circa 20. braccia di tela, & in questa si fà stare dieci, ò dodeci hore, in questo mentre si fà bollire vn fassicolo di corniola di dieci, ò dodeci libre, in altretanto, e più acqua mez'hora, & in questo tiepido si pone la materia, qual sarà stata à molle nel

Giallo. sudetto bagno di verderame, ma prima sgocciolata, e riuscirà giallo in paglia, & aggiungendo al sudetto bagno lib. 3. di Scodano tagliato, farà giallo di melangola; ma con l'aggiungere nella sudetta acqua di corniola mezo secchio d'acqua

di

di Verde rame sudetta, mezzo secchio di lisciuo chiaro, & vn secchio d'acqua preparata, col far bollire lib. quattro di legno campeggio in dieci secchi d'acqua, con auuertenza, che non c'entri lo stesso legno campeggio, qual si voglia cosa, che manegiaria in questa misticanza di tinte, riuscirà verde, e potrà seruire per l'accrescimento delle materie per cento braccia di tela. Verde.

Ma se la tela, stata che sarà 16. hore in circa nell'acqua di verderame sudetta, si lauerà in acqua chiara, indi si porrà nella sudetta acqua di legno campeggio, riuscirà azzurra. Azzur. ro.

Si faccino bollire tre quarti d'hora lib. dieci di Scodano buono, in otto calcedri d'acqua, ed vn secchio di lisciuo di bugato, poi leuata l'acqua già diuenuta tinta si leua, & apparta lo scodano, ed ogn'immondezza, che hauesse deposto nel fondo, & così lauata la caldaia, si ci pone acqua chiara, mischiata con la terza parte dell'appartata tinta, e maneggiata c'haurai, ò vogliam dire lisciata la tela per quest'acqua di Verderame, acciò si liberi dal molto verderame, leuala, e gettala nell'acqua, e ritornata nella caldaia la tinta di Scodano schietta senza la compagnia d'altr'acqua in questo porrai la tela già sgocciolata, ed iui maneggiarai otto, ò dieci volte, auertendo à saluare qualche parte di tinta, acciò che se pigliasse chiaro colore col aggiungerla nella caldaia, e maneggiarla di nuouo possa accrescere il colore, & ancora in caso riuscisse chiara, e tu leuata la tela, distemprata nel bagno tanto verderame, quanto cuopriria vna meza noce, poi poniui la tela, e maneggiala presto più volte, che al sicuro verrà del colore delle melangole. Ranzc.

Vna lib. d'alume di rocca si pone à dileguare in tant'acqua, che basti à cuoprire 20. braccia di tela, ò bombace, ò bauellina, ò altra simile cosa, che si voglia tingere, & vi si fà stare hore 14. perche le bauelle, e bombaci vogliono prima d'ogni tinta stare in quest'acqua d'allume di rocca, e la tela, che ci stà viene più bella di quella, che non vi stà, e chiamasi alluminare, di poi leuata si laua in acqua fresca, indi hauendo preparato acqua secchi 8. oue sia bollito Virgino tagliato minuto lib. 4. di questa se ne pone vn secchio, ò poco più secondo, che vuoi il colore più, ò meno acceso in tant'acqua, che basti per coprire la robba, che vuoi tingere, & in quella riuoltata, e maneggiata assai diuerrà rossa, ma se questa materia, che vuoi tingere stata, che sarà à molle nella sudetta acqua d'allumo di rocca, si porrà nel sopradetto bagno, ò tinta di legno campeggio coll'aggiunta d'vn secchio d'acqua chiara, all'hora riuscirà tinta morella. Acqua d'alluminare. Rosso. Morello.

S'intenda, che col nome di secchio si vuol dire vno di quei vasi, che s'vsa communemente à portare l'acqua qual chiamiamo Calcedro.

Sappiasi, che l'asciugare le cose tinte al Sole, causa che restino di colore più scuro, all'ombra più chiaro.

L'acqua, ò tinta di verderame, di vergino, di galletto, e d'allume di rocca, ancorche adoprata, è sempre buona.

S'auuerti, che le tele stiano vgualmente sotto l'acque di verderame, ò d'allume, e perciò in dette acque si maneggiano con vn molinello, e chiamasi da Tintori lisciare, altrimente quella parte, che non stasse sotto l'acqua, ò che ne pigliasse

meno, resteria macchiata, e similmente nel ponere l'allume nell' acqua si mischi assai; acciò tutta l'acqua ne partecipi vgualmente.

S'auerta ancora, che i bagni caldi per tela non scottino, perche la tinta non viene così perfetta, ma ou'entra lana sà bene calda assai; sappiasi, che le bauelle prima, che si ponghino in lume di rocca bisogna cuocerle in sapone, & lisciuo al modo vsato, perche altrimente non ritengono il colore.

Ma perche la spesa del vergino è graue, sarà meglio, che la tela si faccia star hore 6. in acqua oue sia stemperata lib. 1. di verderame, e questa poner, e lisciar'in bagno tepido, oue sia bollito lib. 12. di scodano, perche diuerrà rossa per varij vsi.

Saina. La Sabina, ò Sauina così detta, per esser frequente nella prouincia de' Sabini; è arbore sempre verdeggiante, vedesi però oltre diuersi altri luoghi sù questi colli, nel Giardino publico de' Semplici. La sua maggior virtù è col sugo, misticato, con quelle d'Edera, di sanar la Tigna; il decotto ancora fatto in vino, e beuuto, prouoca valentemente i mestrui, e caccia fuori le secondine.

Salce. Il Salce, qual pe'l crescere, ò salir in alto presto, è così detto, lo conosciamo di due specie, vno bianco, l'altro nero, quello serue per ligare, e strignere ogni cosa, l'altro liga sì, ma non con tanta flessibilità, porge però molto vtile, e comodità con Pertiche, e Vimini, per li quali vtili fù dato da Catone il terzo luogo al saliceto

Vtili. anche sopra l'Oliue, e Frumento, nell' arte dell' Agricoltura. Et in vero è tanto il beneficio, che in Villa si sente da qual si voglia di questi Arbori, che non si può quasi far di meno di non procurar con ogni diligenza d' hauerne copia. Gli Autori antichi hanno hauuto opinione, che non prosperino, & non crescano, che in luoghi acquosi, humidi, sortiui, & fangosi; ma li vediamo grossissimi, & ab-

Terra. bondanti di molti rami, ne' quali consiste il loro vtile, in terreni dolci, facili, e freschi, ma di natura vigorosi, e grassi. Quanto all'aria, pare, che il molto calore

Aria. gli offenda, però in Cielo temperato, e freddo, fanno bene. Amano il piano non è dubbio, ma ancor sù Monti in qualche parte bassa, e fresca molto bene allignano. Si pianta il bianco, che è di due sorte, di scorza gialla vna, l'altra leo-

Salce bianco. nata, ò con vn ramo leuato dal Vecchio, non più a'età d' vn'anno, qual chiamiamo Vimina, & praticasi in due modi, vno col fare vn buco in terra profondo tre piedi con vn Palo, ò con la Triuella Gallica, & in quello si pone il ramo libero da

Coltiuatione ogni altro rametto, chiudendo il buco con altra terra in poluere, acciò che il legno per tutto tocchi la terra. L'altro modo è, con maggior diligenza, vsasi nel piantar questi Salci bianchi, come quelli, che più difficilmente s'appigliano, e sono più desiderati. Fassi vn fosso largo, e cupo trè piedi, & auanti il Verno acciochè il gelo riduca la terra in poluere, & in questo, quando il terreno sia sano, e che il Salce non habbia la foglia; si pongano li Vimini senza leuarne rametto alcuno, e massime in quella parte, che deue restar sotterra, perche s'è veduto, ch'ancor in questi Rametti radicano. Vorrei, che nel preparato sudetto fosso questi flessibili Vimini s'addrizzassero con due ordini, non però lungi l'vno dall'altro più di due piedi, ma per larghezza fossero distanti trè, che succederà se si faranno vscir fuori della terra dietro à ciascheduna ripa del fosso, sarà però bene il poner il calce della

Vi-

Vimine nel fondo del fosso vicino alla ripa opposta à quella, oue deue vscire la Vimina, qual fatta piegare pe'l fondo del fosso à guisa di propagine, si potrà condurre alla ripa contraria, & à questo modo si faranno due file di questi Salci, trà quali si potrà porre ò tramezare qualche frutto, che di natura resti picciolo, mentre la sudetta distanza di trè piedi darà comodità di lauorare il circonstante terreno, in giouamento di tutti, & ancor di seminarci qualche cosa. Appigliati questi Salci, piantati in qual si voglia de' sudetti modi, si deuono non solo riguardar da bestiami, mà non li toccar con ferro, che in capo à trè anni, all'hora poi si tagliano à trauerso, non per obliquo (qual modo di tagliar si dourà osseruare ancor ne' negri ogni volta, che si taglieranno Vimine, ò Pertica) lungi dalla terra vn piede, poco più, perche il Salce quanto più è vicino alla terra, tanto più quantità di rami caccia, e più belli, mà è di minor durata, e questi noi chiamiamo Venchi, non con mal vocabolo à Vinciendo. Mà chi regolerà questi Venchi bianchi alti da terra trè, ò quattro piedi, gli accrescerà durabilità, e se gl'inserirà col sorcolo trà la scorza, & il legno alla rouerscia, ouero con l'occhio, farà vn'arbusto bellissimo, & ornato di molti, e longhi rami, perche alla China assai s'allongano, mà questa durabilità le sarà danneggiata, se le lor Vimini si propagineranno. Li Salci neri con ramo grosso si piantano, e quest'è vna Pertica grossa di due, ò trè anni, qual si leua di sopra i tronchi de' vecchi, e si chiamano Piantoni. Si pongono pure in due modi, Vno con la triuella fatto vn buco, ouero col palo, nel modo, che s'è detto delle Pioppe, Vimini, e Venchi, l'altro col farci vna buca larga, e caua quattro piedi, preparataci auanti il Verno, poiche questi non è bene à piantarli se non quando cominciano di Primauera à riceuere qualche humore dal Padre, mà non però quando cominciano à germogliare, e sarà molto vtile il far nella stessa fossa vn buco con palo, ò triuella, & in quello piantarli. A queste Pertiche così piantate si leua la cima, lasciandoli alti sei piedi, e distanti l'vno dall'altro dieci, caso però non volessimo fare vna Selua, ò Bosco de' Salci, come si costuma nelle ripe de' fiumi, ò arena lasciata dall'acqua, perche in tal caso si pongano quattro piedi distanti, con regola quinconzale, e non se gli taglia la cima, e queste Pertiche si deuono tagliare con questa consideratione, che sia Luna crescente; non siano bagnate da rugiada, ne da acqua, perche l'vno, e l'altro gli è nociuo. Raccordo ancora il fasciarli con cosa, che li difenda dal Sole, & il minuirlo di palo, e spino per riparo delle bestie, quelle à cui si leua la cima, si deuono con sollecita diligenza tener continuamente liberi da altri germogli, che pe'l gambo cacciaranno, procurando, che tutto l'humore vadi à crescere, & allungare i rami più vicino alla somità. Quali rami, ancorche crescessero gagliardamente per la bontà del terreno, non si deuono tagliare prima del terzo anno, nel qual'atto non si taglieranno vicino al tronco vecchio, mà lungi da quello mezo piede, procurando di non lasciarcene di quelli più, che trè, ò quattro; gli altri se più n'hauesse, si taglino vicino al tronco vecchio, & iui non si permetta il pullulare, mà sì bene sù tronchi lasciati di nuouo, quali se saranno in terreno buono caccieranno tanti Vimini, che sarà necessario il primo anno leuarne parte, acciò possano crescere in più longhezza, e grossezza quelle, che

Venchi.

Piãtoni.

Saliceto.

se gli

se gli lascieranno, quali in due, ò trè anni verranno Pertiche perfette, e mentre questi sono giouani, non è bene, quando è l'anno di potarli, leuar l'altre Pertiche, ò Vimini, e lasciarcene vn solo, acciò serua per Piantone, ò Perticone da far Scale, perche si dannificheria troppo l'ingrossare, e crescere di questo giouine. Ne' Salci di mezana età, quasi virili, quando siano prosperosi, & in terreno buono, questo si può praticare, mà bisogna, che l'Economo stia auuertito, che i Villani tengano i più belli Perticoni per loro da far Scale, e per asciugar'il filo, da far cancelli, e procuri d'hauerne la sua parte, ò almeno ne riporti qualche Scala nuoua, bella, e fatta per vso di sua Casa, e Colombaia, senza hauerle à comprare; potrà ancor numerare questi Perticoni sù l'arbore, per hauerne il giusto prezzo dal Villano, che li venderà. Sarà ancora bene il far scieglier Vimini minuti da far Corbi, Canestre, & altri strumenti necessarij in vna Casa, e questi deuono esser tagliati à Luna vecchia, e perche oue sono molti Salci, non tutti i rametti, ò vogliam dir Venchi si consumano per vso della possessione, bisogna auuertire, che i Villani tal volta vendono il siuanzo senza renderne conto al Padrone, pretendendo, che sia sua regalia. Nello sfrondar queste Pertiche non tagliate, per dar la foglia à bestiami, che molto lor gusta, ancorche amara, onde hebbe à dir Virgilio.

Auertenza dell' Economo.

Florentem cythisum, & salices carpetis amaras.

Lo fanno con tanta empietà, che rouinano tutte le Pertiche, però s'habbia cura, che non le rompino, non le taglino, non le storghino, e non le scorzino. Saria bene difficil cosa lo scriuer' à quanto serue quest'arbore, tuttauia ne diremo qualche parte; Sostenta Alue, Pergolati, Viti, le tiene auuitichiate à gli arbori sostenta, e drizza ogni arbusto torto, e debole, fà siepi, e di se stesso verde, e secco, & vnisce, e liga l'altre. Spaccati questi rami, e ridotti à sottigliezza, quasi cordella, ligano ogni insito, ogni scoppa, ogni cerchio, & egli medemo serue per cerchio da botte, e de' bianchi ne fanno cerchi per castellate. Serue per sostegno alle stuoie de' Vermi da seta in Pertiche, con le quali ancora si scuote ogni frutto; con queste Pertiche secche si fà fuoco con poco fumo, e di niun dispiacere, onde alla Cucina, oue sia dubbio, che il fumo partecipi mal'odore alle Viuande, s'vsa questa, e particolarmente nel far'il mangiar bianco, ricotta, e simili. Le fassine poi abbruggiate nelle stancie, sono di fuoco sano, e che non offende il capo, come l'altro d'altra legna. Il tronco, quando sia sano, perche il più delle volte nel mezo è imperfetto, cominciando in quella parte à putrefarsi, nel che pure è d'vtile, perche si conuerte in vn perfetto, e leggier stabbio; serue per scudi da guerra, chiudendo di sua natura presto i fori in lui fatti, e viene à strignet'il ferro, oltre l'esser leggierissimo, è poi tanto flessibile, che se ne fà non solo ogni Cerchio, mà le Casciarole per far'il formaggio; serue similmente per Castellate, Tine, e Botti, quali per vso d'aceto sono singolari; se ne fanno ancora Secchi, Staia, & altre misure, e Cassette per Api, si come Cattini, Scodelle, e Taglieri; in somma è legno facilissimo à lauorare, comodo à piegare, & atto ad ogni cosa, eccetto, che oue senta humidità, perche à quella non resiste. I Coltelli fregati sù questo legno, ne pigliano buon taglio. Porge ancora à Villeggianti leggier comodità di ripararsi dal Sole, senza aggrauare il capo, & à ru-

Vtili. Vso.

rustici utilità, & vn fuggi l'otio il verno, mentre che per tesser capelli di questo legno lo tagliano sottilissimamente, e ne compongono treccie; si può dunque dire.

Complures vsus plura, & medicamina præbet
Lenta salix: nostro rure sit illa frequens.

Vn'altro Salce nasce ne' fiumi, e chiamasi Vidico, con questo pur si legà ogni cosa, se ne fanno Gabbie per Vccelli, Sporte, Canestre, Pannie, per vischio, e mill'altre comodità, con fassine ottime per abbruggiare. Quest'arbore è di tanta sterilità, che se bene tal volte fiorisce, e fà seme, quello non nasce, perche cade auanti sia maturo, onde da Homero fù chiamato Frugiperda. Da altri il Salce è hauuto per il simbolo della sterilità, e castità, sì perche le foglie beuute reprimono la libidine, sì perche questi imperfetti semi beuuti da Donna, ne diuiene sterile, si come l'Huomo, anzi dicono, che se à caso concepisse il parto, saria Femina, e sterile. E ancor perciò chiamato arbore otioso, e però de gli Hebrei nella cattiuità fù detto, che sopra Salci haueuano sospeso i suoi organi, mentre all' ombra di questi se ne stauano sciocerati al fresco, del quale questi rami ne sono dalla Natura fauoriti, perche si dice, che il poner rami di Salce in vna stancia bagnati d'acqua, la rendono fresca, che vsasi, oue sono ammalati febricitanti, per ricrearli. Quant'alle virtù medicinali, per esser constrettiuo, sana qual si voglia sorte di flusso, pigliandosi ò il decotto, ouero il sugo delle foglie spremuto. La poluere ancora delle foglie abbruggiate consolida, e sana le vlceri; si cuocono ancora le foglie con la scorza in vino, s'applicano, ò bagnano i nerui ritirati, con molto vtile.

Vidico.

Medicina.

Dubito, che à me non intrauenga quello, che succede tal volta à qualche perito Nocchiero, il quale superato dell' impetuoso Oceano le procellose onde à vista del desiato porto, fà naufragio. Io, che ne' precedenti scritti hò sostenuto contro la diuersa opinione la riputatione de gli Agricoltori Bolognesi, nel fine quasi di questa mia fatica, mentre m'accingo à dire dell'Vliuo, dubito nella di lui coltiuatione d'inciampare nella ignominia de' Bolognesi, poiche tralasciata la coltiuatione di questo nobilissimo frutto, abborrendo i colli, tutti sono intenti alla coltura del Piano, ouero dichiarandosi inesperti, mentre senza scusa, ò pretesto alcuno non mostrano ne Vliueto alcuno con regola quinconzale compartito, ne filo, ouero piantata d'Vliui, di Granati, ouero Lauri, tanto trà di loro amati tramezati, e con vn pezzo di campo, ò fetta in mezo, da coltiuarsi per grano, e nello stesso tempo gli Vliui; & in vero parmi gran cosa, che la gloria de' nostri Antenati, le Vliue de' quali da antichissimi Autori sono commendate, non ci sia di sprone, ouero l'emulatione dell'antica Atene, inuentrice di tante Virtù, e frà l'altre della cultura dell' Vliuo, non ecciti l'animo de gli habitatori della Madre de' Studi à questa coltiuatione, forsi si aspetta, che col racconto di qualche fauola, ti si susciti lo spirito à questo, come seguì in Atene, oue dicesi, che quello primiero Rè desideroso, che gustassero l'vtile di questo Arbore, dette à credere à' suoi Popoli, che trà la Deità di Nettuno, e Minerua fosse contesa circa il Patrocinio d'Atene, quale altercatione dal sommo Gioue fù quietata con decreto, che qual di loro porgesse maggior beneficio à quella Città, quello ne fosse il Protettore; Nettuno all' hora per-

Vliuo.

Istoria.

percossa col Tridente la Terra, ne fece sorgere il Cauallo, ouero, com'altri vogliono, nell'istesso modo facesse nascere nella lor Rocca un Fonte d'acqua viua, e di più munisse la Città di douitioso Mare, e di sicurissimo Porto; mà Minerua con vna sol percossa nella sudetta Rocca della sua virtuosa Asta, ne fece nascer l'Vliuo, che fù giudicato dall'istesso Gioue di maggior vtilità, che il Cauallo, ò qual si voglia acqua, in riguardo, che questo Arbore è simbolo di pace, nella quale le Città prosperano, e fioriscono, & il Cauallo, & i Porti marini, per ricouro delle Naui, indicano guerra, qual le Città distrugge, la quale, come dissi fauola incitò in maniera gli animi de gli Ateniesi non solo alla coltiuatione de gli Vliui, mà con legge, e magistrati particolari si castigauano li negligenti, & ogn'vno era sforzato hauerne custodia, e come cosa sacra era prohibito il tagliarli, e maltrattarli, maledicendo, chi altrimenti operaua, il che sino da loro nemici Lacedemoni era temuto, mentre tagliorono ogn'altro arbore, eccetto l'Vliuo, & in tanta veneratione teneuano i rami dell'Vliuo della Rocca, che con l'esempio di Minerua, qual prima se n'ornò il capo, coronauano i vincitori, e trionfanti, e quasi per singolar regallo vn ramuscello di quello donauano à chi faceua qualche beneficio alla Città, anzi Epimenide ricusato ogni dono di prezzo da gli Ateniesi offertoli, in ricompensa d'hauergli insegnato il modo di sacrificare, d'vn sol ramo di questo Vliuo si contentò. Io per me non saprei ritrouare scusa alcuna in fauore de' Bolognesi, perche non si deuono spauentare del detto di Teofrasto, che l'Vliuo non alligni in paese, che sia longi dal Mare sessanta miglia, perche il tutto è detto in risguardo dell'aria marina, per la sua tiepidezza amata da gli Vliui, e se da nostri colli per l'aria si potessero misurar le miglia, si trouerebbe, che non sono distanti dal Mare sessanta miglia, certa cosa è, che ò questo, che propongo è vero, ò che il detto di Teofrasto è falso, perche Vliui con frutti di marauigliosa grossezza, e per far'oglio in qualche parte di questo nostro campo si ritrouano, e questo è il meglio segno da seguire, chi hauesse pensiero di capar sito per far'Vliueto, peroche se bene si vede poca quantità d'Vliue à vendere, e meno oglio si mangia del Bolognese, in ogni modo da quel poco si può far concetto, che l'Vliuo coltiuato fruttificheria. Ritrouansi colli non molto pendiui, volti à Leuante, e mezo giorno, attissimi à produrre Vliui.

Sito per Vliui.

E tanto necessario l'Vliuo in vna Città, quanto la pace, per esser quest'arbore simbolo della pace, come significò il ramo d'Vliuo, che in bocca portò la Colomba nel ritorno à Noè dopo il diluuio, come denotò il Fonte d'oglio, che scaturì in Roma, quando nacque l'Apportator della pace, come ci diede ad intendere lo stesso Christo, quando auanti il pacificar l'Huomo con Dio, mediante la sua morte, volle trionfare trà rami d'Vliuo, quindi è che Vgolino Costa hebbe à dire.

Indicium pacis præstat tibi Palladis arbos
Innumeris confert vsibus, atque cibis
Fæcundam faciunt incisio, stercus, aratrum
Nulla Capræ morsu res inimica magis.

E tanto vaga, e dilletteuole la vista dell'Vliuo, che à quella fù rassomigliata la bel-

lezza

lezza della Vergine Santissima, quando fù detto: Quasi Oliua spetiosa in campis; e tanto è il diletto di veder crescere le pianticelle d'Vliuo, che all'amata prole fù rassomigliata: Filij tui sicut nouellæ Oliuarum &c. Et è tanto Vtile in vna Casa, che oltre la fede, che ne fà il cōtinuo denaro, che da questa nostra Patria esce, per prouederla d'oglio straniero, fù dal Salmisca chiaramente denotato, quando l'vniste con l'Vtilità, e necessità del Frumento, e Vino, dicendo: A fructu Frumenti, Vini, & Olei sui multiplicati sunt; Mà diciamo di più, che non è viuanda, qual con oglio non diuenti soaue, e delicata, si mantenghi tenera, e ne apporti sanità; onde quel Forastiero, che superaua la sua età di cento anni, interrogato da Augusto con qual regola era vissuto tanto, rispose, Vnto dentro di miele, e fuori d'oglio. S'accorsero i Romani dell'errore in non attendere alla coltiuatione dell'Vliuo, perochе si sà, che nell'anno 505. del principio di Roma, vna libra d'oglio valeua dodici assi, dapoi nell'anno 680. s'haueuano dieci libre d'oglio per vn'assi, questa moneta per commun parere, e circa vn baiocco d'hoggidì, cioè quattrini cinque; con tanta coltiuatione haueuano procurato l'abbondanza di tanto frutto, e di più ventidue anni dapoi al tempo del gran Pompeio fù mandato l'oglio da Roma alle Prouincie, cotanto s'era auanzata l'Agricoltura in questo, non ostante, che dà Romani l'oglio fosse vsato oltre in cibo, in altre attioni, col vngersi i corpi loro auanti la lotta, la palestra, e le battaglie, addottrinati à loro spese dal sagace Capitano Cartaginese, quale la prima volta, che al fiume di Trebia hebbe à combattere co'Romani, fece vngere i suoi Soldati d'oglio, acciochе le loro membra mantenute calde da quelle, fossero espedite, e sciolte per combattere contro Romani, de' quali n'hebbe gloriosa vittoria, mentre per la stagione fredda erano agrigiti, & interrigiti, onde hebbe occasione di cantar Dante.

Qual solean'i campion far nudi, & vnti.

Mà veniamo alla coltura; si moltiplica l'Vliuo con tanta facilità, e con tanti altri modi quanti mai si siano vsati, ò imaginati di qual si voglia altra pianta, e gli Agricoltori de'nostri tempi rendono vano il detto d'Esiodo; Che colui, che pianta l'Vliuo non raccolga mai il frutto, volendo, che tanto peni à fruttificare, perochе in sei, ò sett'anni, per non dir'in trè cinque, come altri scriuono, comincia à render frutto. Gli ossi dunque l'Vliue vecchie ben mature, nati nello stesso paese, e terreno se sia possibile, per facilitare il loro germogliare si potranno stare in luogo caldo, posti in vn vaso il mese di Gennaio in terreno humido, & inacquarli, e perche sono i più difficil semi da far nascere, che si ritrouino, per lor durezza, sarà bene strignerli vn poco nella morsa del Fabro, tanto che apparisca picciol fessura, ouero con lima assottigliar'in punta l'osso. Dapoi il Marzo, quando si veda, che comincino ad aprirsi, nella preparata terra per semenzaio, nel sopranarrato modo si pongano; nati, che siano si tenghino liberi, e netti da herba, senza leuarne ramo, per due anni, il terzo si rimondino, lasciandoci due soli rami, de'quali il quarto anno, il più debole si leui, nel qual'anno pure se fossero ingrossati, & alzati à sufficienza si possono nel destinato luogo per Vliueto scassato, ouero fossato, ouero bucato, nel modo di piantar gli arbori di sopra detto, trasportare, auuerten-

Coltiuatione.

Moltiplicatione.

Primo modo.

do di portar' attaccata alle radici barbate la più congiunta terra, che sia possibile, 2.modo. mà questo trapiantamento è più lodato il quinto anno; Si piantano ancor broche d'Vliuo in terra ben lauorata, oue radicando si fanno arbori, e questi è bene porli ne'luoghi, oue debbano stare; mà è meglio piantare nella sudetta terra ben lauorata, e destinata per Vlineto, rami d'Vliuo grosso; come vn manico di vanga, sen- 3.modo. za rametti in quella guisa, che noi piantiamo pertiche, & altri piantoni; mà secondo Paladio, questi si pongono sotterra vn piede, facendoli soprauanzare mezo piede, io però farei più abbondante il doppio in ogni parte; i rami grossi per far questi piantoni si ritrouano sù gli Vliui vecchi, quali tal volta per vitio naturale cominciano à spigner tutto l'humor vigoroso dietro à vn ramo giouine, e quello ingrossando, tralasciano il resto dell'arbore, si che con leuar questi rami così ingrossati, s'hà l'vtile de'piantoni, e si sforza l'arbore à compartir l'humore egualmente al resto della pianta, e se bene da alcuni à questi si leua la prima scorza alla metà di quella parte, che deue restare in terra, procurando, che resti illesa quella seconda buccia tenera sottile, accioche il legno non resti scoperto affatto; tuttauia crederei, che bastasse leuar via qualche poca di scorza in quella parte del piantone, che deue stare sotto terra in più d'vn luogo, distante l'vna, e l'altra queste offese quattro dita e non vna dietro all'altra, & à questo modo, senza tanto offesa, se li porgeria 4.modo. occasione di radicar più d'vn loco; s'auuerta però à non leuar la sudetta corteccia, ò cartilagine interiore. I sudetti rami, ò piantoni ancora si tagliano longhi vn piede, con auuertenza di non rompere in alcuna parte la scorza, ne meno ammaccarla; e perche questo difficilmente si può adempire sarà bene lo strigner quattro deta di questo piantone nel banco del Falegname, poi tenendo l'altra parte con mano, tagliarlo in pezzi longhi vn piede, e questi pezzi si chiamano Talee; è necessario però con coltello tagliente appareggiarne il taglio, e leuarne quella lanuggine, che lascia la sega; queste Talee si piantano da principio di Marzo, sino à mezo Aprile nella terra ò scassata ò fossata, poco più sotta, che quattro deta, e se n'aspetta getti e radiche in vn'istesso tempo; questo modo di piantare con tronchi (che da i Latini così sono chiamati li piantoni fece stupir gli antichi Agricoltori, e frà gli altri Teofrasto, qual per cosa marauigliosa racconta, che vn palo d'Vliuo posto in terra per sostener vna Vite germogliasse, e per miracolo si fauoleggia, che la Mazza d'Ercole d'Vliuo posta in terra ripullulasse; Il Porta racconta, che vn pezzo di Vliuo, stato più d'vn'anno in monte con altre legna ad aspettare il fuoco, fù piantato vicino al Mare per tener vna Barca, e che rinuerdì. Virgilio istesso cantò.

Che più? (cosa à narrar marauigliosa)
Tagliati i tronchi de l'Vliuo ancora
Nel secco legno la radice nasce.

Qual'imitando Luigi Alemani nella sua coltiuatione, disse.

Mà quel che più, che de la mort'Vliua
Il già secco pedal segando in basso
Si vedran germinar le barbe ancora.

Nel che questo Poeta è corretto dal suo Paesano Pietro Vettori forse con più licen-

licen-

licenza, che non douria, perche oltre, che a' Poeti si permette l'ampliar'in qualche parte i suoi racconti, non è dubbio, ch'egli, e gli altri raccontano questa proprietà dell'Vliuo per marauigliosa, e naturale, essendo benissimo informati, che l'Vliuo è arbore di legno assai denso, & oliginoso, per le quali due qualità, rattiene l'humore più d'ogn'altro arbore, ancorche à nostri occhi paia secco, & in questo modo si deue intendere quel secco da Virgilio, & Alemani detto; è ancor facil cosa, che questi Poeti s'intendessero dalle Talee spaccate per la lunga, come si fanno le legne, che s'abbruggiano, che pur'in tal modo piantate s'abbarbicano, che pare maggior marauiglia. 5.modo.

Conseglian alcuni il poner queste Talee nel semenzaio, distante trè, ò quattro piedi l'una dall'altra, per hauerle poi à trasportare nel destinato Vlіueto; e perche non si potrebbero piantare nell'Vliueto stesso, longi l'vna dall'altra venticinque, ò trenta piedi? ouero ne i fili à foggia di piantate, in quel luogo, oue debbono stare perpetuamente, e se si dubitasse, che col porne una solo potesse non appigliarsi, potriansene porre due, ò trè vicine nell'ambito d'vn piede, e caso tutte germogliassero, vender le superflue, e le più deboli, ouero traspiantarle altroue. Fassi vna certa misticanza di terra in poluere, con sterco vecchio di Bue, ò di Capra, ò d'Asino, & incorporato in acqua, caso non s'habbia vrina vecchia, e marcia d'Huomo, e con questa s'impiastrano le Talee, e la parte de' piantoni, che và sotto terra, che si può vsare in ogni sorte di ramo, che si pianti senza radica. Queste germogliate, si coltiuano, come s'è detto delle nati di seme; molti Autori dicono che le radiche dell'Vliuo tagliate in foggia di Talee, s'abbarbicano, e pullulano, mà frà tutti i modi co' quali egregiamente si multiplicano le Vliue, uno è col mezo dell'oue, che sono congiunte alle radiche, & è giudicato il meglio di tutti. 6.modo.

E' costume naturale de gli Vliui il cacciar getti circa il lor piede da le radiche, oue sono tuberosi, ò vogliamo dire in quella parte, oue hanno vna grossezza grossa, e rotonda, come un'ouo, da' Toscani perciò dette uuouole, da altri oua; queste ò siano sopra terra, ò sotto poco la superficie della terra, si leuano con qualche barbe congiunte, e si pigliano di quelle, le quali si veda, gonfiando in qualche parte, che di corto siano per cacciare il getto, non di quelle, che di già habbiano pullulato, e si pongano nel semenzaio à crescere, mà meglio nel destinato luogo per l'Vliueto, con questo modo si crede, che in capo à cinque anni siano per far frutto. Pare, che la regola di segnare con terra rossa la parte Meridionale, ò Settentrionale di queste piante, che si vogliono porre in terra, tanto di tronchi rami, ò Talee, come di queste uuouole, si debba osseruare come, che si sia per esperienza veduto, che queste con tal regola poste, siano più prosperate, che le piantate senza consideratione, desiderando assai questa pianta nel trasportarla esser'aggiustata, come staua prima; si possono ancora leuar quest'oua, e traspiantarle col ramo già germogliato, mà non così presto fruttificano, come nel modo detto di sopra. Inherendo al reiterato conseglio, che quando si trasportano rami radicati, s'habbia à procurare, che resti attaccata alle radiche la più congiunta terra, che sia possibile, 7.modo. 8.modo.

9. modo. e per ciò esequire s'insegnano da diuersi Autori varij instromenti, e modi; Io vorrei proporre modo da moltiplicar gli Vliui, quale non hò ancor' altroue letto, e seruiria per portarne la pianta radicata con la terra naturale cō poca fatica, e questo sarà il far radicare la pianta giouine dell'Vliuo in borgazzo, ò vogliamo dir cesta da Colombi, pieno di terra nel modo, che s'è detto potersi fare delle Viti, & vsarsi ne' Naranzi, ò Gelsomini in vn pignattino, qual pure in difetto di burgazzo potrà seruire, ouero vn vaso grande. Crederei ancora, che con vtile d'infinità di moltiplici si potriano corcare, e propaginare i rami d'Vliuo, e gl'istessi Vliui nel modo, che s'è detto de' Mori, poiche l'Vliuo radica più facilmente del Moro; da questi vltimi modi, che hò proposti, conosco, quanto l'arte dell'Agricoltura si sia auanzate in nuoue inuentioni, poiche da questi modi, nè da Pietro Vettori diffuso lodatore, e coltiuatore dell'Vliue, nè da altri sono stati scritti. Sarà necessario il capare in tutte le sudette operationi i rami, ouero tronchi, ouero radiche, ouero oua d'Vliuo domestico, peroche in caso d'assedio, ò di vecchiezza, ò d'incendio, ò di tagliamento, ò di moltiplicità, quelli che dalla radica pullulieranno, saranno sempre domestici, ed è molto considerabile la gran prouidenza di Dio, il quale, acciò ogn'vno godesse perpetuamente di questo frutto, volle, che non solo in tanti modi si moltiplichi; mà che ancor fracassato da' Venti, ò distrutto da inaueduti Villani, ripulluli quasi capo d'Idra, in maggior quantità, perciò è detta pianta perpetua. Caso poi si fosse necessitato di valersi di piante saluatiche, si douranno inserire à occhio, ouero à corona, che si fà facilmente, ponendo il sorcolo trà la scorza, e'l legno, quando l'arbore è in amore, come s'è detto altroue; lo stesso s'è necessitato d'essequire nelle piante nate di seme, perche nasce; come ogn'altro arbore saluatico, e se bene dalle piante, che vengono da semi, si tarda vn poco più ad hauere il frutto, che da quelle, che vengono dall'oua, in ogni maniera quell'Vliuo, che hà la radica saluatica, resiste più à venti, e freddi, non conosce il tarlo, ne teme la vecchiaia, anzi all'altre di radica domestica se gli prescriue vita di trecento anni à questi eterna: alcuni hanno detto, che l'Vliuo si possi inserire sopra radiche di bieta, altri sopra ghiande, per hauerne più grosso frutto; altri in vite da che ne viene vn frutto di sapor d'Vua, e d'Vliuo gustosissimo, qual dicono, che in Libia si ritroua. Restami à dire d'alcune cose, le quali per non oscurare gl'insegnamenti sudetti, si sono tralasciate. I rami d'Vliuo, quali si douranno capare da piantare senza radica, douranno essere almeno d'anni due, e come saranno di più forte giouentù, saranno meglio, pur che non siano nell'vltimo della loro virilità, che si conoscerà alla scorza liscia, e pulita, à differenza de' vecchi, che l'hanno rugosa, e questo perche li rami di qual si voglia arbore, che per la giouinezza non siano fatti di legno sodo, e duro, posti in terra s'infracidano, anzi che radicare. Li piantoni, ò tronchi, che si lascieranno auanzar sopra terra, si coprino di musco. Nelle buche, oue si deuono piantare Talce, ò piantoni, vi s'abbruggi qualche sarmento, e massime se fossero humide, e vi si ponghi terra misticata con giaia, ò pietre, ò con di quella terra, che è vicino à i fornelli della Calce; e vi si spanda orzo, perche questa è materia tutta, nella quale per la sua rarità le radiche dell'Vliuo benissimo ali-

10. modo.

Vliuo pianta perpetua.

Isitione.

Quali debbano essere rami.

Come si curino le buche.

allignano, e massime ne' paesi freddi. Le oua si deuono leuar con modo dalle radiche, accioche con l'asportarne troppa quantità, non s'offendesse l'arbore padre, e basterà il leuarne per ciascheduna pianta trè, ò quattro, secondo la sua grandezza, e prosperità. Alle piante barbate, quando si trasportano, se li possono leuare i rami, come à tronchi, ò piantoni.

Come si leuino le oua di Vliui.

Io non ritrouo, che alcune operationi si facciano circa l'Vliue, allo scemar della Luna, perche tutte hanno bisogno d'abbondanza d'humore, che l'aiuti à crescere, come succede, quando la Luna è in augmentare; credo ancora, che tutte queste operationi verranno meglio di Primauera in queste parti, ancorche si possano far l'Autunno ne' paesi più caldi, perche l'Vliuo è arbore, che teme il freddo, e la Primauera stando tardi à germogliare, dà comodità all'Agricoltore d'operarci attorno in stagione tiepida, da lui amate. Vicino all'Vliue, ne per l'Vlineto, non si deue lasciar'arbore, ò pianta alcuna, eccetto che le sue sopradette amiche, & in particolare non solo alcuna Quercia, ò altra di lei spetie, mà ne meno niuna radica, anzi douria guardarsi da constituire Vlineto in luogo, oue siano state Quercie, per esser grand'antipatia trà questi due arbori; la Vite è amicissima dell'Vliuo, ed egli stà bene posto assai distante nelle Vigne, vero è, perche l'Vliuo s'allarga, & ingrossa assai nelle radiche alla superficie della terra, bisogna piantarci le Vite lontano, acciochè non la danneggi.

Da che tẽpo si coltiui.

Antipatia dell' Vliuo cõ la Quercia.

Simpatia con la Vite.

Se bene è voce, che l'Vliuo trasportato, & appigliato più non coltiui, e frà gli altri Virgilio cantasse.

Non han gli Vliui di cultura alcuna
Vuopo all'incontro, ne di falce, ò marra,
Poiche vna volta s'appiglian ne'campi.

Tuttauia sarà necessario dir qualche cosa circa quello, che si deue fare dopo hâuerli nel progresso di cinque, ò sett'anni nel sopradetto modo trapiantati, e coltiuati, perche se bene rendono frutto senza alcuna coltiuatione, coltiuati, ne renderanno maggior quantità, e più bello, anzi incolti andranno diminuendo in maniera nel fruttificare, che quasi insaluatichiti si ridurranno à sterilità. mà non si perde però, anzi se ritornato à coltiuarlo, torna quasi grato animante à cõpensar là fatica, e spesa con frutti; sarà dunque bene à non tralasciare ogn'anno di lauorarci al piede l'Autunno, e la Primauera, ò con vanga, ò con zappa, ò con l'aratro, perche trà questi se li può seminar grano, & altre biade, e se nel lauorare se ne leuasse qualcheduna delle superiori radiche, se gli apporteria giouamento. A quegli Vliui, che sono in colle assai pendente costumasi nella parte più bassa del lauorato terreno fare vn'arginetto distãte dall'Vliuo circa trè piedi, acciochè l'acqua che pioue, non corra con tanto precipitio e con la stessa terra se n'asporti il grassume, e penetri meglio nel terreno lauorato alle radiche; anzi saria bene, che l'acqua piouuta la quale da alto scende, quì fermata deponesse la superior pinguedine, lasciando il fior della terra; questo fior della terra viene ad essere quella poluere minuta, la qual conduce via l'acqua, e depone, ò lascia in qualche bassezza, ou'ella con minor velocità corre, ouero valleggia, e questo fiore della terra vogliono, che sia il

Coltiuatione.

Fiore della Terra.

meglio terreno, che si ritroui, lodato ancor da Virgilio, allegato altroue, quando cantò.

La vè cadendo d'alte rupi fiumi
Traggon con lor felice, e fertil lino.

Questo vtile si deue procacciare al piede dell'Vliuo col sudetto modo d'vn'arginetto, ò d'altro impedimento, che trattenghi l'acqua, acciò l'Economo di Villa senza spesa, ò fatica ingrassi l'Vliuo, perche altrimenti se lo vorrà abbondante di frutto, sarà necessitato ogni due, ò trè anni, con occasione del lauorarci al piede, come s'è detto, porgerci qualche sorte di stabbio, e si come ogni terreno è atto per l'Vliuo, pur che non sia la densa creta, ò la soluta, e sterile arena, ò luogo sortiuo, con ogni stabbio ben smaltito è à proposito per l'Vliuo, pur che non sia l'humano, ò il porcino, ouero per giouinezza troppo caldo; vero è, che l'abbondanza del grassume causa, che l'Vliue per morbidezza si bucano. Debbonsi gli Vliui potare ogni due, ò trè anni, secondo si vede il bisogno, oprando ancor l'accetta, leuandone ogni ramo secco, & imperfetto, si come quei ramoscelli piccioli, torti, breui, & inutili, quali pe'l tronco in tanta abbondanza tal volta nascono, che impediscono all'arbore l'amato calore del Sole, il beneficio della rugiada, l'inaffiamento dell'acqua, e danno maggior materia all'agitamento de' venti; dicesi per Prouerbio, Colui che lauora al piede dell'Vliuo, addimanda il frutto; colui che lo stercora, l'ottiene; mà colui che lo pota, sforza l'arbore à darlo. *Inferma tal volta quest'arbore, per lo che ne diuiene sterile, se questo succedesse per abbondanza d'humore lo spaccarci vna radica delle principali, e ponerci in mezo vna pietra, li sarà di giouamento, ouero fatto vn buco nella radica più grande, quello si chiuda con vn conio d'Vliuastro, ò d'altro legno forte, tanto effettuarà. La calce ancora vecchia, ò la cenere posta alle radiche, leuano la molta humidità, da qual ne viene la troppo morbidezza, e tutti questi rimedij seruono ancora, quando per morbidezza cadessero le Vliue non mature; mà se la malatia venisse da mancamento di calore, ò da causa occulta, scalzate, e scoperte le radiche, vi si pone faua, ò paglia di faua, ouero si cura con l'applicatione dell'istessa morchia d'oglio, con riguardo però di darne à gli arbori grossi circa sei quartiroli, à minuti quattro, e poi secondo si giudica, secondo la grossezza, e bisogno de gli arbori; questa misticata con vrina ancora humana ben fracida, fà mirabile effetto in risanar queste piante. Dalla longa vecchiaia alcuna volta viene infracidito, ò tarlato il gambo stesso dell'Vliuo, & i tronchi ancora, se ne leua tutto il difettoso, ò con sega, ò con accetta ò con scalpello fino al viuo, quale acciò non patisca da freddi, e dall'acque, s'impiastra con la morchia. In fine se l'Vliuo fosse coperto dalla tenace Edera, e dal vile Musco, sia incontinente leuato, perche l'vno, e l'altro gli è di nocumento. Credo sia superfluo il raccordare, che si munisca la pianticella tenera dell'Vliuo, e che si fasci di fronde di castagno, di vite, ò di straccio, per hauer detto altroue, che s'habbia ad vsare in arbori di minor conto; mà non posso tralasciare di replicare, raccordare, e pregare gli Agricoltori à tener questa pianta diffesa da ogni dente, e massime dal Caprino, e Pecorino, quali le sono di totale rouina, stãte che la saliua solo gli è veleno; mà caso succedesse, che*

Terra.

Stabbio.

Infirmità, e rimedij.

Riguardo dal dente Caprino, e Pecorino.

vna pianticella giouine fosse rosa da qualche animale, quanto prima auanti che il veleno deturbi la pianta, si tagli con la parte offesa quattro, ò sei deta di sano, e dal resto se n'aspetti germe.

Costumauano gli Antichi non ammettere Operarij alla coltiuatione de gli Vliui se non Huomini innocenti, e puri, e questi faceuano giurare, che partiuano dal letto maritale, e che non s'erano accostati all'altrui letto, il tutto in riguardo della purità, & innocenza di quest'arbore, anzi si valeuano di Putti semplici, e puri, per raccorre l'Vliua, e con questo modo in Azarbi Città di Cicilia quelli Agricoltori raccolgono infinità d'Vliue. E forsi Santa Chiesa con l'aspergerci con la Cenere d'Vliuo il primo giorno di Quaresima, viene à darci ad intendere, quanto la memoria della morte serua per render l'Huomo puro, & innocente. A Minerua Dea della Virginità, dalla falsa antichità fù attribuito l'inuentione di quest'arbore, se bene Martiano vuole, che questo fosse, perche questa Deità sourastaua à gli Operarij, quali con l'oglio lauorano la notte, quando cantò.

Hinc iam vermicomæ frondent tibi munera oliuæ
Artes cura vigil pet te qu d discat oliua.

Farnuto dice, cheè dedicata à Minerua l'Vliua, perche l'oglio non patisce d'esser'adulterato da altro liquore, mà l'auaritia de' nostri tempi rende vana questa opinione, mentre si mistica con l'oglio l acqua delle lasagne.

Due sorte d'Vliue.

Molte furono le specie d'Vliue da gli Antichi nominate, noi per la poca pratica, che n'hauemo, poche ancora ne conosciamo, e però secondo il loro vso in due dipartite le rappresenterò, vna grosse, e l'altre minute; l'vna si condisce, dell' altra si fà l'oglio, quella per la maggior quantità di polpa riceue meglio il condimento, & è più gustosa, questa di sua natura rende più quantità d'oglio, e più perfetta.

Le grosse come si conseruino.

L'Vliue grosse sono di varie sorti, vna rotonde, che chiamiamo butarghe, l'altra longhe, che chiamiamo pizutelle, altre si chiamano orfane, & altre giacciole; mà perche di sua natura sono amare, & insipide, bisogna per renderle gustose, farle perder l'amarezza, e diuenir saporita, nell'acqua ordinariamente ogni amaro s'indolcisce; mà perche l'Vliua hà la pelle tanto dura, che non permette all'acqua ordinaria il passare alla polpa, e radd lcirla se non con longhezza di tempo, però con acqua artificiosa, ò con romper la stessa buccia, à che sono atte ancor le buccate, questo si procaccia; ammaccate l'Vliue grosse, e leuatone l'anima, si pongono nell' acqua pura, e se li muta ogni giorno fino, che habbino perduto l'amaro; da poi fatte stare ventiquattro hore in acqua salata, se ne leuano, e poste in vn vaso tramezate di fette di limone, di finocchio, di lentisco, qualche aromato, si cuoprono d'aceto forte, e serbansi per l'vso, chiamansi Giudei, per esser senza anima, quasi che quella de gli Hebrei, per esser'in mano del Diauolo, non sia in loro. Da gli Antichi furono chiamate Sampsa. Senza romper l'Vliuo, e trarne l'anima, ò l'osso, con la punta del coltello si taglia in qualche luogo la pelle dell' Vliua, con auuertenza di non toccar l'osso, e meno polpa, che si può, poi si fanno star nell'acqua, se li muta ogni giorno tanto, che per quella offesa

Vliue rotte.

entrando, ne leui l'amaro, che conosciuto, si pongono in acqua salata, e si serbano in dispensa per l'Vso.

Modo di conciare Vliui.

Con lo stare ancora nell' acqua senza offesa longo tempo, s'addolciscono, mà è Vna pena l'aspettarle, e gran briga à mutarci l'acqua due volte il giorno per Vn mese, e forsi più; sarà dunque meglio il valersi di quell'acqua, qual di sopra nel Libro Secondo hò insegnato di prepararsi per far'il Sapone, in questa si fanno stare otto, dodeci, e venti hore, secondo la bontà sua, e la durezza dell'Vliue, peroche tutte l'Vliue, che si debbono condire bisogna raccorle Verdi da mezo Settembre, sin che cominciano à rosseggiare, per Voler maturare, e quanto più si tarda à raccorle, tanto sono più tenere, e tanto più facilmente passa la sudetta acqua, la quale si deue auuertire, che non giunga à bagnar l'osso, perche l'Vliue sariano di poca durata, e quelle, che per la Primauera, ò per l'Estate susseguente si vogliano preparare, bisogna auuertire, che l'acqua forte penetri di poco dentro la buccia, perche à questo modo si conseruano meglio; per conoscere il più, & il meno penetramento di quest' acqua, si fà à questo modo; quando l'Vliue ci sono state dentro sei, ouero otto hore, se ne leua Vna, e si taglia da vna parte, alzando la pelle con la carne attaccata, questa non stà molto all'aria così tagliata, che scopre nella carne Vna certa negrezza del color dell'acqua, quando però detta acqua sia passata la buccia, mà questa negrezza si conosce sin doue dett'acqua sia penetrata, e secondo il gusto, ò pensiero del Padrone, per Voler l'Vliue da conseruare Vn poco amarette, ò dolci affatto da mangiar presto, si leuano l'Vliue dell'acqua, ouero si fanno stare nell'acqua sudetta, accioche più penetri, e diuentino più dolci, poi se ne leuano, e si pongono nell' acqua chiara, la quale ne leua, e ne caua tutta l'acqua nera, e forte, e le ritorna nel pristino color verde; vero è, che i primi due, ò trè giorni bisogna mutarci l acqua chiara due, ò trè Volte, gli altri poi basta rinouarla Vna volta il giorno sin tanto, che si veda, che quest'acqua chiara, che se li pone nel leuarla, non faccia schiuma di sapone, effetto che farà sempre mentre, che nell' Vliue sia vn poco della sudetta acqua di calce, mà quando si Vedano ben purgate, e da quelle libere, si pongano nel vaso, oue si debbano seruare, e si coprano d'acqua salata. Restami da raccordare, che mentre stanno nella sudetta acqua, bisogna tenerle coperte con Vn panno lino, accioche quelle, che sopranuotano stiano bagnate ancor'esse, e non diuentino nere; si come quando sono nel Vaso con l'acqua salata, debbano star coperte con fronde di finocchio, ò di lentisco, ò in difetto di queste, di capecchio. Quest'acqua salata se le rinoua ogni mese vna Volta, e fassi mentre Vn secchio ordinario de'nostri d'acqua bollente, col ponerci vna scodella di sal dentro, ouero in libre cento d'acqua, libre dieci di sale; ne quest'acqua s adopra, che raffreddata, e con questa si rendono l'Vliue saporite.

Acqua salata.

Modo di conciare Vliui sēza l'acqua forte.

Costumasi vn'altro più facil modo, e da poueri, & in Villa, oue non sia la comodità di quest'acqua fatta con la calce, e cenere; ogni 25. libre d'Vliue, se ne pigliano noue di calce Viua, e fresca, e sedici di cenere, qual se fosse di Quercia, sarebbe meglio, si mistica la cenere, e la calce con acqua, qual se fosse piouuta, ò di fiume, saria più à proposito, e fassi Vna compositione con molt' acqua

qua assai liquida, in questa s'immergono l'Vliue, e vi si fanno stare per il tempo, e spacio, come s'è detto di sopra, fino che siano bagnate, che si conosce nel sopradetto modo, da poi si lauano ben bene in acqua ordinaria fresca, e vi si fanno stare tanto, e mutandole, come s'è detto di sopra, & in tutto, e per tutto si tiene il sopranarrato stile.

Vtilità dell' Vliue.

E questo è quanto circa il condimento dell'Vliue verdi le quali confortano lo stomaco, fanno venir'appetito, e sono constrettiue; si seruono con pepe, sale, & oglio, onde ne venne vn prouerbio, Le Vliue hanno bisogno d'oglio. Le mature, e nere, si condiscono ancor loro, mà perche la maturità ne leua loro l'amarezza, basta il farle diuenir saporite.

Vliue negre più durabili.

Columella ne insegna vn modo, che frà tutti gli altri, ne par facile; vuole prima, che si raccolgano in tempo sereno, si liberino dalle guaste da frondi, & ogn'altra cosa, poiche per ogni moggio d'Vliue, si frapongono trè emine di sale, cioè in ogni quarto de' nostri, vn'emina di sale, che è quanto sale cape in vna mano curuata, poi queste Vliue così misticate col sale vuole, che si ponghino in vn Canestro di venchi, e che ci stiano 30. giorni, e se ne lascia vscire la salamoia, che gocciolando trasmetteranno, da poi leuate dal Canestro, e nette dal sale con vna Sponga, si ponghino nel vaso, e si cuoprino di sapa. L'Vliue nere asperse di sale, si seccano in forno à lento fuoco, ouero col Sole ardente, poi quando si vogliono mangiare, si fanno stare in acqua tiepida tanto, che ingrossino, poi si condiscono con oglio, pepe, sale, sugo di melangole, ouero aceto, e queste Vliue nere lubricano il corpo ne' sudetti modi condite.

Vliue per Oglio.

Circa poi il raccorre l'Vliue per far'oglio, sono discordi le opinioni anco trà più versati Agricoltori; Chi le raccoglie non mature, e contentasi dell' oglio acerbo, è di più durata; Chi le raccoglie mezo mature, e ne caua oglio verde, e chi le piglia, quando sono tutte nere, per hauerne oglio dolce, mà facile à pigliar difetto, & à questi và à male molti frutti, e l'Vliua matura non rende tanto oglio, quanto mezo l'acerba. Pietro Crescentio vuole, che si raccolgono assai mature, presupponendo, che mai sù l'arbore perfettamente maturino; ci è però, chi di questo lo riprende, crederò, che in diuersi paesi, secondo la qualità dell'aria, siano varij stili, cioè, che oue è aria calda, maturino più presto, e si possa aspettare la loro maturità, qual da noi possa rendersi imperfetta tal volta de' primi freddi, quali con molto pregiudicio gelano ancor l'Vliue; si che sarà ottimo conseglio in queste controuersie, seguitando la via di mezo, raccorre l'Vliua, quando comincia ad esser la metà nera; questo deue esser fatto con mano, e con destrezza tale, che non s'ammacchino, tutto in riguardo della legge antica di Catone. Oleam ne stringito, ne verberato, Mà in quella parte, oue non possa giugner scala, i rami con vncini si possano tirare, e si potrà ancor leggiermente adoprare vna semplice canna, percotendo i rami per diritto, accioche con l'Vliua non si scuota la cima del ramo, qual deue fruttificare, e fiorire l'anno auuenire. Il danno di sterilità, che dallo sbatter l'Vliue per rincontro de' rami, ò con violenta pertica ne viene hà dato occasione ad alcuni di dire, che l'Vliua fruttifica alternatiuamente, mà effettiuamen-

mente procede dal romper le cime de i rami, nelle quali cacciano i fiori: L'Vliue, che cadono in terra, ò da sè, ò sbattute, si deuono raccorre, e se fossero bruttate, si lauano con acqua tiepida, & asciutte si misticano con l'altre, quali tutte si pongono nel solaro, meno alte d'vn piede, iui si lasciano due, ò trè giorni tanto, che trasmettano certa acquarella di superflua humidità, che in morchia poi si conuertiria nel far l'oglio, non si tralasci in capo al terzo giorno di stringerle, e cauarne l'oglio, perche se passassero detto tempo, potrebbero deteriorare in qualità, e quantità; Alcuni le pistano con i piedi, poi poste nel torchio, ne raccolgono, auanti si stringano, quel primo oglio, che spontaneamente trasmettono, e l'hanno per il più perfetto, si come è di miglior conditione l'oglio, che viene dalla prima stringitura, che quello, che si caua dall'altre due susseguenti, quando infranta l'Vliua si stringe. L'oglio però di qual si voglia premitura, si deue separare, quanto più presto si può dalla morchia, perche lo rende vitiato, e quanto più si trauasa, tanto più da quella si libera, e questa è la regione, perche l'oglio nella sommità è più perfetto trasmettendo alla parte inferiore continuamente ogni feccia. In queste parti con poca peritia fanno seccar l'Vliue poste minute sù'l tauolato, poi auanti le rompano nell'infrantoio, le fanno stare in vino tanto, che vn poco ritornino, indi rotte le stringono, e ne cauano oglio per lumi, e per friggere, reggente, mà non gustoso per mangiare. Conseruasi quest'oglio meglio in vetine, cioè in vasi di terra, che in tine di legno, peggio in vasi di rame, ò di bronzo, e meglio sotto terra in luogo fresco, & oue se li possi dar aria, che sopra terra in stancia calda; sopra tutto bisogna tenerli difeso dal fumo, anzi vogliono, che nel luogo, oue si stringe, basti ci sia vna lucerna; Alcuni per meglio conseruar l'oglio, ò salano l'Vliue, ò gettano nell'oglio subito fatto, sale caldissimo. La radica del Cedro posta nell'oglio, lo purga, e la feccia bollente lo fà più chiaro. Vogliono, che l'aniso nell'oglio, lo preserui dal rancido. Se l'oglio è torbido, si rischiara col ponerci vn sacchetto in mezo sospeso pieno di scorza, e di legno d'Vliuo, tagliati in minuti, e sale.

Del far l'Oglio.

Secondo Varrone l'Vliua hà qualche similitudine con l'vua forsi perche l'vua, e l'altra si mangia intiera, e dall'vna, e l'altra si caua liquore, di tutte due se ne fà prouisione l'Autunno per tutto l'anno, l'vno, e l'altro riscalda. Mà in due cose le trouo differenti, vna che l'Vliue, ancorche mature, non sono danneggiate da passaggieri, come l'Vue, e l'oglio teme la vecchiezza, come per contrario il vino quanto più inuecchia, si fà più generoso; l'oglio però non deteriora in maniera, che si conuenghi gettare, come si fà del vino, quando è guasto. Resta, che sappiasi che non è cosa, della quale si possa far più presagio d'abbondanza, da chi hà cognitione di Stelle, che dell'Vliuo, perche leggiamo, che Talete Milesio, e Democrito Eccellentissimi Filosofi, & espertissimi Astrologi, conoscendo, mediante l'Astrologia, che douea seguire penuria d'oglio, comprarono da Mercanti tutto l'oglio, che potero hauere, qual in ogni modo vendettero in tempo di Carestia à quel vil prezzo, che l'haueuano compro, per mostrare, che se bene sapeuano il modo d'arricchire, da buoni Filosofi sprezzauano volontariamente le ricchezze. Era gieroglifico di Agricoltura abbondante, il dipinger Mercurio con vn ramo d'Vliuo in mano,

per-

perche questa Deità, sourasta à frutti, e l'Vliuo è il più abbondante frutto, che si ritroui.

Ecco dunque, che nell'oglio consiste ricchezza, & vtilità, nè la coltura dell'Vliue si deue in alcun modo tralasciare, tanto più, che non consiste in fatica souerchio, mà in essatta diligenza, qual suole habitare più ne' petti ciuili, che ne' rustici; mà chi sarà quello, che s'astenghi dalla coltura dell'Vliue, mentre considerarà il gran beneficio, che si caua dall'oglio? Con l'oglio honoriamo le Sante Imagini, e la maggior reliquia, che s'habbia al Mondo, il Corpo di Christo mediante lampadi continuamente accese; & è bene sapere, che secondo la grossezza dello stupino consumasi l'oglio, peroche lo stupino di due fila, continuamente acceso, consuma in vn'Anno due pesi, cioè lib. 50. d'oglio, di trè fila, trè pesi, di quattro fila quattro pesi, e così seguitando ogni aggiunta di filo vuole vn peso più d'oglio. Seconda l'oglio il significato di pace, mentre sparso sopra il mare turbato, lo rende quieto, e pacifico, anzi pacifica, & intenerisse la stessa durezza del ferro, attuffato calda nell'oglio.

Vso dell'oglio.

Da poi nell'vso della medicina, questo non solo riceue ogni odore de' fiori, mà la virtù ancora de' sudetti fiori, & herbe, che ci stiano dentro infuse, onde ne potiamo preparare tante varie sorti, quante ce ne sono insegnate ne gli antecedenti discorsi. L'herbe poi condite con oglio, come s'è detto, possono seruire in luogo di qual si voglia medicina, per aiutare questo la loro lubricità, e virtù. Tralascio, che l'oglio è contra veleno, cura le ferite, mà solo dirò, che l'oglio d'Vliuo sbattuto con chiara d'ouo, sana le cuociture del fuoco, se s'vserà di bagnarne più volte il giorno la parte offesa con penna di Gallina senza adoprar fascia, ne altra ligatura, e con questo rimedio si prohibisce il dolore, la flussione, & il restarci segno; Di più si fà vna compositione d'oglio, e di cera vergine, qual sana le setole, e crepature delle mani, e le poppe delle Donne, e con l'aggiunta d'vn poco di pepe in poluere, sana le bugancie.

Medicina.

Sono tanti i giouamenti, che persino la morchia, che pare vitio dell'humidità dell'Vliua, hà in sè di molte virtù, causa, che i semi bagnati in morchia non siano tocchi da animali sotto terra, onde cantò Virgilio.

Vtilità della morchia.

Semina vidi equidem multos medicare serentes,
Et nitro prius, & nigra præfundere amurca
Grandior vt fætus siliquis fallacibus esset.

S'impiastrano l'Aie per difenderle da creppature, e formiche; medica in molti mali i qadrupedi, che saria longo il dire, e gli arbori nel modo, che s'è detto; gioua all'vlceri interiori della bocca, tiene pulite tutte le massaritie, prohibisce al conuoluo il nascere, & ammazza l'altr'herbe tristi della terra, applicataci però in poca quantità, perche la molta l'abbruggia; si bagnano le Pecore tosate, acciò non patono di rogna; se n'asperge il pascolo, acciò i Buoi risanino; & in fine la salamoia, oue sono state l'Vliue, tenuta in bocca stringe le gengiue, e consolida i denti.

Vtilità della salamoia.

Il legno dell'Vliuo ancor'egli hà singolare, & eccellente qualità più di qualche altro,

altro, peroche oltre l'esser simbolo dell'eternità, per esser forte, e non temer'il tarlo, onde si dice, che non hà altro nemico questo legno, che il fuoco. Arse però l'Vliuo della Rocca d'Atene nell' incendio di quella Città, mà lo stesso giorno crebbe verde due cubiti. E ancor'oglioso, e di carne vaiata, e maculata, come il marmo, e massime ne'nodi, bisogna però tagliarle à trauerso, e le tauolette auanti si lauorino far stare à purgarsi nella calce di poco smorzata, acciochè dal calor di quella asciutta la sua natural grassezza, meglio apparíscano le vene, le varietà, & i lineamenti. Serue ancor'al torno, e se ne fanno vasi per fiori, e cornicette tutte di vn pezzo, per imaginette, e se ne fanno scatoloni vaghi; serue questo legno per far ottimi pali da vite, non teme vecchiaia, poco l'humidità, non sà che cosa sia tarlo, ne la tignola solita delle Naui.

Pare, che in Villa non si possi fare l'isparmio d'oglio, che da diuersi stretti Economi predicasi da farsi nella Città col comprarne vna libra sola per volta, volendo, che l'abbondanza con la molta prouigione causi, che più se ne consumi, e tal volta, quando non ce n'è all' hora di cena, bisogna far senz'insalata, oltre che la Seruitù, col vedere in quante poche viuande si consuma vna libra d'oglio, s'astiene nel dispensarlo. Dico tutto questo poter praticarsi molto meglio in Villa, ancorche si conuiene fare prouigione grossa d'oglio mentre si dispensarà alla Cucina dalla saggia Economa, con la stessa misura d'vna libra di vetro, come si costuma alle Botteghe, & à questo modo procurando, che basti quanto l'altra libra comprata alle Botteghe, s'hauranno li soprascritti isparmij, e di più quell'oglio, che resta attaccato alla misura, qual gocciolando resta per vtile non poco di quello, che te l'hà misurato, e venduto.

L'infraposta tauola de' mali, à cui s'assegna rimedio, dourà seruire per ritrouar'il nome di ciò, che per medicina si propone.

Api.
Lauro, Malua, Origano, Sparago.

Buganze.
Cipolla, Herba regina, Oglio, Rapa, Granato, Pan porcino.

Capelli.
Canne, Canepa Castagne, Capel venere, Ebulo Giglio, Mortella, Olmo.

Ca abroni.
Malua.

Can rabbioso.
Aglio, Gentiana, Noci, Oca.

Capo.
Acacia, Betonica, Bieta, Cappari, Camedris, Canepa, Edera, Fioppo, Foglie di Viti, Granati, Gramigna, Iride, Lupoli, Mela, Mandorle, Nigella, Origano, Persico Piantaggine, Porcaccia, Rose, Rosimarino, Saluia, Saponaria, Senepa, Sempreuiuo, Verbena.

Calli.
Giglio.

Catarro grosso.
Butiro, Enula.

Cimici.
Fagioli, Felice, Fiel di Bue.

Con-

Contro la sete.

Agrumi, Cucumeri, Meloni, Pan lauato, Prugne, Vino fresco.

Cuore.

Boragine.

Distillatione.

Canna.

Doglie.

Acqua vita, Vino, Vinaccie.

Dolori in generale.

Caranzo, Daneta, Ginestra, Gramigna, Lana succida, Maggiorana, Mãdorle amare, Miglio, Vitriola.

Dolori di Corpo.

Betonica, Mentastro, Zucca.

Dolori de' Denti.

Aceto, Acqua vita, Bonaga, Betonica, Dragone, Ginepro, Maluauischio, More, Nigella, Piantaggine, Pepe americano, Porcaccia, Rombice, Rosimarino, Saluia, Senepa, Verbena.

Dolori de' Fianchi, ò Colico.

Anitra, Carpino, Daneta, Mandorle amare, Persico.

Dolori d'Intestini.

Daneta, Orbiga, Vitriola.

Dolori di Matrice.

Amarella, Artemisia, Ebulo, Pulegio, Oca.

Dolori d'Orecchie.

Canepa, Maggiorana, Mandorle amare, Oca, Rombice, Rose.

Dolori di Reni.

Bonaga, Brusco, Daneta, Giunco, Ortica, Persico, Vitriola.

Dolori di Vesica.

Mandorle amare, Pino, Porcaccia.

Emoroide.

Auellane, Bonaga, Caranzo, Fichi, Oca, Piantaggine, Porro, Porcaccia, Tasso barbasso.

Erisipilla.

Lattuca, Piantaggine, Sempreuiuo.

Ernia.

Consolida, Herba luciola.

Fauci.

Malua, Maluauischio, Oua, Piantaggine, Porcaccia.

Febre maligna.

Acqua, Agrumi, Citrolo, Cucumaro, Ruta capraria, Siero.

Ferite.

Abete, Acqua, Argemone, Caranzo, Cipresso, Consolida, Digitale, Ditamo, Felice, Gentiana, Gramigna, Herba Sant'Alberto, Herba Buona, Herba Luciola, Lente, Nespole, Olmo, Perforata, Vino, Vitriola.

Fegato.

Camamilla, Cappari, Cicorea, Frauole, Gentiana, Lupoli, Mandorle, Meloni, Petrosello, Pimpinella, Recolitia, Rosimarino, Orbiga, Spinazzi, Vua, Zaffarano.

Flati.

Canepa, Iride, Nespole.

Flemme.

Aceto.

Flussi.

Betonica, Castagne, Coda di Cauallo, Curzola, Frauole, Frassino, Giunco, Granato, Herba Stella, Piantaggine, Porri, Porcaccia, Quercia, Salce, Tasso barbasso, Vino.

Fuoco sacro.

Endiuia, Farfara, Porcaccia, Sempreuiuo.

Fuoco.

Bieta, Butiro, Canepa, Edera Mortella, Narciso, olio, Piantaggine, Sempreuiuo, Zucca.

Gengiue.

Butiro, Dragone, Faggio, Malua Malua-

uauiſchio, Neſpole, Porcaccia, Piantaggine, Pulegio, Roſe, Roſimarino.

Gionture.

Orbiga.

Hidropiſia.

Ebulo, Maggiorana, Ortica, Pulegio, Tamarice.

Infiammaggioni.

Amedano, Butiro, Cotogni, Farfara, Fichi, Latte, Porcaccia.

Latimo.

Edera.

Mal caduco.

Brionia, Perforata, Peonia, Timo, Viſchio.

Matrice.

Amarella, Herba Santa Maria, Mentegreca, Oca, Roſe.

Maturar foroncoli, e tumori.

Butiro, Canepa, Cipolle, Colombina, Fichi, Latte, Leuito, Lana ſuccida, Malua, Maluauiſchio, Oca, Ortica, Pan cotto, Pepe americano, Viſchio, Vitriola, Zaffarano.

Meſtrui.

Artemiſia, Carotte, Fagioli, Finocchi, Marobio, Mercorella, Mentaſtro, Pan porcino, Praſemoli, Pimpinella, Pulegio, Sabina, Saluia, Zaffarano.

Milza.

Cappari, Felice, Frauole, Ortica, Roſimarino, Zaffarano.

Morſo de' Velenoſi.

Aceto, Aglio, Butiro, Capel venere, Colombina, Giunco, Herba ſtella, Indiuia, Malua, Pepe americano, Saluia.

Nerui.

Maluauiſchio, Salce.

Occhi.

Acqua vita, Argemone, Auellane, Betonica, Canna paluſtre, Cipolla, Cucumero, Cotogni, Finocchio, Frauole, Granati, Gramigna, Herba luciola, Mele, Oca, Orzo, Pauone, Roſe, Roſimarino, Ruta, Vino.

Opilatione.

Cappari, Carotte, Cicorea, Finocchio, Mandorle amare, Pimpinella, Praſemolo, Roſimarino.

Oſtruttioni.

Aſſentio pontico, Bruſco, Centauro minore, Mandorle amare, Pan grattato.

Paraliſia.

Orbiga, Perforata.

Parto.

Artemiſia, Iride, Lauro, Marobio, Mercorella, Malua, Mentaſtro, Ortica, Oua, Pulegio, Saluia, Zaffarano.

Paura.

Herba buona, Verbena.

Pedocchi.

Bieta, Edera, Fichi, Herba regina, Staſiſacria, Miele.

Pelle liſcia.

Agrumi, Brionia, Enula, Faua, Frauole, Lupino, Taſſo barbaſſo.

Peſte.

Aceto, Acetoſa, Aglio, Cauoli, Camedris, Colombi, Dragone, Fichi, Galliga, Gentiana, Maggiorana, Noci, Pimpinella, Ruta, Sterco de' Colombi.

Petto.

Auellano, Butiro, Carotte, Capel venere, Enola, Farfara, Giugiole, Iride, Iſopo, Latte, Maluauiſchio, Mandorle, Mentaſtro, Marobio, Ouo, Polmonaria, Praſemoli, Semolella, Vino, Vua.

Podagra.

Aceto, Angelica, Formento.

Polmone.

Capel venere, Iſopo, Latte, Pino, Polmonaria, Semolella, Spinazzi, Vino, Vua.

Pop-

Poppe.
Castagne, Cece, Menta, Orzo, Prasemolo, Zucca.
Pulici.
Nigella, Pulegio, Ruta, Sambuco.
Puntura.
Caoli, Noci.
Purgare.
Abete, Bieta, Bietoni, ò Atriplice, Butiro, Brionia, Caoli, Cacio lattarolo, Camedris, Conuoluo, Cotogno, Camamilla, Cece, Ebulo, Fico, Fonghi, Ginestra, Lente, Lupoli, Maggiorana, Malua, Mandorle, Mele, Mercorella, Moro, Ortica, Origano, Olmo, Porro, Prugne, Quercia, Rose, Roscano, Rumice, Semolella, Senape, Spinazzi, Siero, Tartaro, Vua, Zucca.
Quartana.
Boragine, Rape, Timo, Verbena, Vitalba.
Rogna.
Aceto, Angelica, Agrumi, Brionia, Leandro, Lupino, Olmo, Orzo, Origano, Pulegio, Rombice, Saponaria, Scabiosa, Semola, Siero, Vitalba.
Reni.
Abete, Aspargo, Bonaga, Brusco, Carotte, Cerase, Cece, Cicorea, Cipolla, Fagioli, Farfanazzo, Finocchi, Foglie di vite, Fragoli, Giunco, Gramigna, Herba Sãta Maria, Maggiorana, Malua, Mandorle amare, Meloni, Nespole, Ortica, Pino, Pimpinella, Prasemolo, Rapa, Radice, Recolitia, Rose, Spico, Vino, Vua, Zucca.
Rotture d'Intestini.
Consolida, Olmo, Trinità.
Sangue di Naso.
Betonica, Coda di Cauallo, Piantaggine, Porro.
Sciatica.
Orbiga.
Scorpioni.
Fichi, Giacinto, Giglio, Lauro, Porro, Prasemolo, Rombice, Tasso barbasso.
Secondine.
Artemisia, Cicorea, Marobio, Mentastro, Mercorella, Pulegio, Sabina.
Scrofole.
Acetosa, Artemisia, Fichi.
Serpi.
Agno casto, Agrumi, Felice, Frassino, Herba Santa Maria, Marobio, Mentastro, Porro, Ruta capraria.
Sputo di sangue.
Curezola, Farfanazzo, Herba luciola, Nespole, Polmonaria, Perforata, Porcaccia.
Stomaco.
Acetoso, Assentio pontico, Cappari, Cerase, Cicorea, Cipresso, Dragone, Fonghi, Gentiana, Herba Santa Maria, Maggiorana, Mele, Miglio, Pimpinella, Porcaccia, Porro, Rapa, Rosimarino, Saluia, Zaffarano.
Stupor de' Denti.
Acetosa, Porcacci.
Squinantia.
Aceto.
Supposte.
Bieta, Fichi, Fiele, Malua, Pan porcino.
Sincope.
Menta, Pulegio, Spico, Vischio.
Terzena.
Boragine, Noci.
Tirar la Marcia.
Edera.
Tigna.
Edera, Sabina.
Trabocco di fiele.
Orbiga.
Vaioli.
Lente.

Veleni.

Aceto, Aglio, Agrumi, Anitra, Butiro, Cappari, Garoftali, Gentiana, Giglio, Maggiorana, Marobio, Miele, Ortica, Pan porcino, ò ciclamino, Prasemoli, Porro, Pere, Quercia, Ruta capraria, Ruta, Senapa, Tasso barbasso, Vino.

Ventosità.

Acqua vita, Aniso, Daneta, Finocchio, Gallo, Maggiorana, Mandorle amare, Nigella, Pimpinella, Rucola, Spico.

Vermi.

Acqua vita, Aglio, Agrumi, Assentio, Bieta, Cappari, Camedris, Centauro minore, Daneta, Gramigna, Marobio, Menta, Mentastro, Nigella, Persico, Porcaccia, Ruta, Ruta capraria.

Vespi.

Cipolle, Fico, Lauro, Malua.

Vlceri.

Aron, Cacio lattarolo, Cappari, Edera, Farfanazzo, Herba regina, Herba Sant'Alberto, Piantaggine, Salce, Sempreuiuo, Vino.

Vlceri interiori.

Coda di Cauallo, Porcaccia.

Vomito.

Aceto, Azarolo, Castagne, Frassino, Herba luciola, Menta, Narciso, Rosmarino, Vino.

Per compimento in fine, di quanto ne fauorisca questa commune madre addurrò la seguente poesia.

AMa la Genitrice,
Mà più l'Auola i figli,
Rinata in lor felice.
La Terra con tai vezzi
Auien che n'accarezzi,
Con Vue, Spiche, Gigli,
E con Pomi vermigli,
Ch'à l'altrui voglie amica,
Detta è Madre non sol, mà Madre antica.

Il fine del Sesto Libro.

L'ECO-

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

Il Sole, e la Luna.

LIBRO SETTIMO.

O' risoluto il presente Libro de' mesi al Sole, & alla Luna dedicare, non tanto perche le operationi rurali, che in quello sono per descriuere, in riguardo al moto del Sole, e della Luna si deuono per la maggior parte intraprendere, quanto, perche il Sole è quello, che mediante il passare per i dodeci segni del Zodiaco, in dodeci mesi l'anno comparte, & il viaggio Lunare siegue in tanti giorni, quanti quasi è il mese, per lo che i Greci con l'imagine della Luna alla rouerscia significauano lo spatio d'vn mese, e Mini, appo loro è il nome della Luna, e Min il nome del mese, e già i mesi erano compartiti secondo il corso della Luna. Scorgoli poi trà loro questi due Pianeti tanto vniti, & accordati in preeminenze, e nell' influire alla terra in beneficio dell' Huomo, che in paragone dell' vno, e dell'altro gli hò voluti contraporre. Se la maggior parte dunque delle preeminenze del Sole essattamente vorremo considerare nel solo suo nome ristrette le ritrouaremo, peroche egli con lo splendore è solo ad illuminare il Mondo, col calore è solo à viuificare, moltiplicare, e popolare l'vniuerso. La Luna altresì è così detta, quasi luceat luce vna, *cioè con vna sol luce del Sole; e si come questo col calore eccita ne' vegetanti la virtù viuifica, così la Luna con l'humido la mantiene. La vita de' vegetanti consiste in nascere, e crescere; il nascere hauemo dal Sole, il crescere dalla Luna, peroche se bene al tutto concorre il Cielo, questi due principalmente, e per appropriatione s'attribuisce, così dunque da reciproco lume ne viene ogni bene.*

Il Sole, e la Luna in paralello.

Il gran Cronista di Dio lumiera maggiore chiamò il Sole, come quello, che in splendere, e virtù auanzandolo l'altre Stelle, quasi luogotenente del gran Monarca regola il giorno, e gouerna l'Vniuerso; quindi è, che gli altri pianeti, quasi piccioli fanti, ò serui, restano non sò se per guardia della notte, ò per vn souuenimento delle tenebre. La Luna sola lumiera minore, dallo stesso appellata, emula, ò vicaria del Sole, gareggiando con quella regge la notte, & i maligni vapori assottigliando rende meno nociui. A' nobili attributi del Sole, Prencipe de' Pianeti, lampade del Mondo, fonte di luce, dipintore dell' ombra, regola delle stagioni, ministro

maggiore della natura, autor dell'anno, compartitore de' tempi, e monarca dell'vniuerso; Contrapone l'essere chiamata madre della rugiada, ornamento della notte, padrona del mare, e delle pioggie, ministra, ò augmentatrice, di tutti gli humori, misura de' tempi, mutatrice dell'aere, fecondatrice della terra, signora degli elementi, Sole notturno, sorella d'esso Sole, e regina del Cielo, come la chiamò Gieremia.

Il Reale Profeta rassomigliò il Sole à veloce Gigante, e da gli Egittij fù dipinto alato con cento braccia, per darci à diuedere, che veloce per tutto co raggi giunge, e niuno può schifare il di lui calore, & in vero non v'è parte così remota, od intima della terra, oue non entri à formare gemme, à condensare metalli, si come ancor penetra ne' profondi dell'acque à viuificare i freddi animanti. E chi è, che nella Luna non scorga velocità simile, anzi maggiore della solare, mentre in 27. giorni corre, quant'il Sole passeggia in vn'anno, e che da poi per auanzarsi al coito del Sole, in circa due giorni, essa camini, quanto il Sole in vn mese hà precorso, dal segno oue partirno dopo l'antecedente congiuntione. E chi è, che non conosca, che la Luna di figura simile alla terra, secondo Aristotile, da Pitagora ancora chiamata Cielo terrestre, come più prossimo pianeta con particolare predominio influisca, non in cento, mà in mille maniere à tutt'i corpi terrestri, e si sà certo, che quell'huomo, che hà in oroscopo la Luna, sarà di colore pallido, occhi caprini, veloce al moto, vario, di mediocre statura, gentile di costumi, mutabile, pronto nell'eseguire, & amoreuole; anzi per la varietà di lei, chi è, che non rassomigli la Luna all'instabile vita dell'Huomo composto di terra, ouero contempli la vicissitudine dell'instabili cose humane, quali quando sono più in colmo di felicità, in vn momento mancano, e s'oscurano, ouero, che non sia vn'insegnamento all' Huomo d'esercitare il talento dal Sommo Creatore datogli, e non tenerlo otioso, e sepolto, in quella guisa, che questa, e in crescere, e decrescere, ò in viaggiare sempre, in vario stato mostrandosi, variamente influisce.

Fù ancora chiamato dello stesso Profeta questo Sole Sposo, non sò se in riguardo della bellezza del suo volto, ò nell'apparato de' splendidi suoi raggi, ò nella biondezza de' suoi crini d'oro, mà forse meglio per causa della Terra, quale à guisa di cara Sposa nel suo apparire indora, ingemma, imperla, e colorisce, ond'ella tutto allegra, e ridente, fattasi virtuosa, & ornata d'infiniti frutti, se gli rappresenta tutta vaga, e piena di decoro, si come per contrario al tramontare di questo Sposo, quasi mesta vedoua, si stà ammontata di oscurità, quando dal pianeta Lunare suo luogotenente, con suoi raggi non sia in parte consolata. Ne paia, che quell'appellatione feminile della Luna si sconuenga à fare vfficio di Sposo, perche questa col trasmettere gli humori à guisa di seme alla terra fà opera virile, e ritroуо appresso molti Antichi essere chiamata Lunum, anzi era legge de' Carani, popoli di Mesopotamia, che chi chiamaua questo Pianeta con voce di femina, fosse condannato à seruire sempre femine (nō poca pena) mà chi la chiamaua, e teneua per maschio, sempre dominasse à sua moglie, ne fosse sottoposto all insidie, e maledicenze delle Donne. L'eloquentissimo Ambrosio, questo nobilissimo Pianeta occhio del mondo chiama, perche si come per mezo dell'occhio ogni allegrezza se ne passa al

al nostro cuore, così col mezo della contemplatione della bellezza, e splendore di questo, entra nell'intelletto nostro, qual sia l'allegrezza, e bellezza del Paradiso, e quando il Sole fù hauuto per gieroglifico della stessa allegrezza, fu con somma grandezza, mentre conosciamo la differenza dell'allegrezza, che portano le giornate risplendenti da' dorati raggi del Sole, chiamate allegre, à differenze delle malenconiche, quando i suoi raggi da nubi sono offuscate. Sarebbe diffettoso il Cielo, se senza la Luna fosse monocolo, e però potriasi dire, che'l Sole fosse l'occhio destro, e la Luna sinistro, in quella guisa, che ne gli occhi dell' Huomo la Luna sourasta al sinistro, & il Sole al destro; e qual saria più malenconica cosa della notte, se non fosse illuminata da gli argentei raggi della Luna?

Il chiamare il Sole simbolo di Verità, è molte conforme à quanto s'è detto, perche se bene con l'occhio si discerne ogni Verità, e però mediante il lume del Sole, sì che il Sole, e verità, onde diceſi di cosa vera, che sia meridiana luce clarior, *e da' volgari* più chiaro, che il Sole: *Mà che più? l'istessa verità Christo nelle sacre carte è hauuto per Sole, mentre hà il suo soglio nel Sole*, ed egli vera luce illumina ogni viuente.

La Luna ancor'essa è gieroglifico di verità, per detto di Proculo quand'è congiunta col Sole, essendo che nell'vnione sia la Verità, e la bugia nella moltitudine.

Non à caso dunque il giorno, nel quale fù celebrato il Glorioso mistero della Resurrettione di Christo fù da gli Antichi chiamato col nome del Sole, acciò apparisse più chiara questa Verità, ed il susseguente giorno hà il nome della sua Vicaria, ne il mutare il nome del Sole in Domenica, e chiamarlo con quello del Signore, fù varietà, perche se il Sole è verità, & il Signore è verità.

Hauemo nominato il Sole nobilissimo Pianeta, e con ragione, perche la Voce adulatoria d'Illustre, ò d'Illustrissimo, che per titolo di nobiltà si costuma, s'hebbe dal Sole, mentre egli co' raggi suoi illustra l'vniuerso.

Che la Luna fosse appresso gli Antichi segno di Nobiltà, non mi lascia mentire l'opinione de gli Arcadi: questi asseriuano essere stati al mondo prima della Luna, peroche nel generale diluuio da loro nomato di Deucaleone, diceuano, ch'erano stati molto tempo nascosti sù mõti d'Arcadia, in certi antri, ò grotte, dalli quali vsciti, vedendo sorgere la Luna, presero occasione col pigliarla per impresa, ad ostentare la loro antichità, quasi che si come si credeuano, che il mondo dopo detto diluuio fosse da loro stato popolato, così fossero ancora più antichi della Luna. Dottamente oltre molt'altri à questo racconto allude l'Alciati.

Calceus Arcadico suberat cui Lunula ritu
Gestatur patribus mulea Romulidis
Indigenas quod se assererent hæc signa tulerunt.
Antiqua illustres nobilitate viri.

E Giuuenale parlando di Fabbio disse.

& nobilis & generosus
Appositam nigræ Lunam subtexit alutæ.

Chi sà, che i miei Antenati non hauessero opinione di denotare antichità, quando con l'impresa della Luna, dalla Tana, che tanto è, come antro, ò grotta, volsero

essere chiamati Tanari. Platone, c'hebbe cognitione di Deità nella Republica, visibile figliuolo di Dio nomò il Sole: I Romani, Altari, e Simolacri gli rizzorno. Gli Egittij merauigliosi colossi, si come i Persi per loro Unico Dio l'adororno; ed in vero s'alcuno errore de gl'Idolatri si douesse compatire, questo saria quello, poiche si come il vero Dio è hauuto per solo, buono, e lume, e chi è, che non conosca questo pianeta per solo, come s'è mostrato, e con l'esperienza non lo proui per buono per tanti beneficij, che se ne riceue, e che non possi contemplare, ch'illumina questo inferior mondo in quella guisa, che Iddio con il splendore della sua Maestà illumina la gloria de' Beati. Trè cose ancor scorgiamo nel Sole distante, & Unite, ch'hanno del Diuino, la naturale fecondità, la luce dalla quale ne viene la fecondità, & à quella eguale, dalla quale ne prouiene la forza generatiua; la Luna anch'essa con trè nomi s'appella, Luna perche luce in Cielo, e da quello haue varij modi d'influire; Diana perche luce in terra, fauorendo animali, piante, e frutti; Proserpina, perche luce di notte, e con gl'influssi penetra sotto terra à metalli, e sotto l'acque particolarmente à pesci di guscio. Non voglio tralasciare, quanto riferisce Bongo, ch'il Sole, e la Luna, e la Terra rappresentano le persone della Santissima Trinità; il Sole con la luce, il Padre; la Luna, che riceue il lume dal Sole, il Figliuolo; e la Terra, ch'illuminata dal Sole, e dalla Luna denota lo Spirito Santo; mà ricordiamoci, Che non s'affissa al Sol vista mortale, e la bassezza della mia ignoranza si potria abbagliare in discorso così sublime, e però per contraposto alle solari idolatrie diciamo, che gli Arcadi non solo adororno la Luna, mà in quella stessa sopranominata tana, ouero antro, à quella Un Tempio dedicarono; e se fosse vera l'opinione di quella loro antichità narrata, la Luna saria stata la prima cosa, ch'indubitamente fosse stata adorata, e causa del primo Uso de'tempij in grotte, ouero antri, come riferisce Rodigino, quali s'auanzarono poi à marauiglie principali. Aggiungiamo, ch'il Sole è significato per Gedeone, mentre col miracolo sopra tutti i miracoli, di farlo fermare, hebbe campo di spegnere i nemici; la Luna significa il precursore Gio. Battista, mentre con l'elemento da questa dominato, fu primo ministro del Sacro Lauacro, mediante il quale si mortificano, & annichilano i nemici del genere humano.

Il Sole Christo, la Luna Maria, in riguardo del detto di S. Paolo, alia claritas Solis, alia Lunæ. La Luna rappresenta il Virgineo corpo di Maria, il Sole il glorioso spirito di quella. Pulchra vt Luna, electa vt Sol.

Gli Ateniesi, presso de'quali le lettere molto tempo fiorirno, per Nume animato tennero il Sole; ne per ancora questi due pianeti quasi sensati per la pietà del Deicidio del loro Creatore, contro il loro naturale s'erano oscurati.

Anasagora, ancorche gran Filosofo, ferro candente nomò il Sole, atto à riceuere ogn'impressione: E chi non vede, che la Luna riceue dal Sole varie forme?

Euripide di Anasagora discepolo, disse il Sole gleba, ò pietra d'oro; e chi non può assomigliare la Luna ad Un globo d'argento?

Pitagora haueua in tanta veneratione il Sole, che ne meno voleua, che si ragionasse contro questo Pianeta con la faccia rouerscia, non che il pisciarci, ò spanderui contro cosa immonda, il che dopo da Esiodo con molta religione fù vietato, e questo hoggidi da'Turchi s'osserua nella Luna.

Dalle

Dalle quali varie opinioni circa questi Pianeti, si vede, che nel volere cercare la loro natura, s'inciampa ancora da' Saui in mille errori, anzi Socrate ancora giunse à riprendere quelli, ch'il Sole per Dio teneuano, attribuendo la sola causa del lume ad vn solo Iddio, e però con moderni diremo, che la ragione Vniuersale, e primiera, dopo Dio, di tutte le generationi, e corruttioni, che in quest'inferiore mondo si fanno, venghino dal calore dal Sole, e dall'humidità della Luna, e tralasciare le concorrenze pie, ò scolastiche, che in infinita quantità si potriano addurre, veniamo alle astrologiche, e naturali.

Il Sole col calore naturale, ouero accidentale, secondo, che al nostro Zenit s'auicina, ò si dilunga non solo diminuisce, ò fà grande il giorno, ma l'anno in quattro stagioni comparte, assai conformi à gli humori, co' quali è composto ogni corpo corrispondenti a' quattro elementi, come altroue s'è accennato, e questi varie vnione mantiene con singolare vgualità, non tanto, acciochè à guisa de' cari amici, à prò dell'Huomo, la pace della sanità mantenghino, quanto perche vnitamente cooperino nella creatione, vegetatione, e perfettione delle piante, e frutti.

Non altrimenti la Luna con humidità, per non contradire à chi non la vuole humida, influisce non solo, e domina gli humori de gli animanti, e massime de' bianchi, e nell'albume, midolla, humidità, succhi, sudori, & ogni superfluità loro, e particolarmente delle piante, come amplamente è riferito dal Pontano, ma col breue menstruo suo viaggio, diuiso in quattro parti, rappresenta le sudette quattro stagioni, essendo che alla Primauera calda, & humida, fauoreggiante l'herbe, oppone il suo primo quarto di simile natura, e da questa ragione mossi, hauemo detto, che gli alberi composti di materia arida, ed amici del caldo, deuonsi trasportare, medicare, e potare di Primauera, e nel primo quarto della Luna, si come viene bene lo spander, e il seme di canepa, e lino, quali crescono con lignea verga. Col secondo quarto caldo, e secco la stagione estiua, propitia ad ogni sorte di grani rappresenta. Quindi auiene, che in questo quarto, che con caldo s'augumenta, s'è osseruato, che il calore astruo tanto più s'auanza, quanto più la Luna all'oppositione del Sole, s'auicina. Il freddo, e secco dall'Autunno, abbondante de' frutti, denota nel terzo suo quarto. Considerato molt'atto à seminare grano, al potare viti, & al vendemiare, tutte materie prosperanti nel moderato freddo, e nella temperata siccità. Et in fine al Verno freddo, & humido corrisponde col suo vltimo quarto di simile qualità; non è dunque merauiglia s'ogni radica in simile stagione, e stato della Luna è più perfetta, e s'il freddo in questo quarto s'augumenti, mentre la Luna di natura fredda, & humida, con l'ascendere alla congiuntione del Sole, si fà di virtù più efficace.

Elettione della Luna per diuerse occasioni.

Ma eleggiamo lo stato della Luna con più diligente osseruatione, e diciamo, che secondo, ch'è piena di lume, ò diminuita con maggiore, ò minore humidità influisca, onde ne viene, che quando la Luna è sotterra, per l'auuicinarsi al Sole, ò poco dopo il congiungimento, che sono due giorni auanti, e due dopo il Nouilunio, con poca, ò niuna humidità influisca, e però in questo stato da' Latini è chiamata Luna silente. *Ma nel primo quarto, quando comincia ad accrescere di lume, si dice hauere forze da giouina, e ne' due quarti, quand'è totalmente piena, dicesi*

dicesi hauere forze virili, si come nell'ultimo quarto, perche ascende al coito, e più virtuosa, come s'è detto, ancorche meno humida. Stante questo replicheremo, quando la Luna sarà sotterra, ò senza lume, si fanno quell'operationi, che poca humidità ricercano, come il seminare que' grani, che per abbondanza d'humore lussureggiano, com'è la faua, ceci, e simili già detto, si come il tramutare il vino, il potare, e vendemiare viti quali sono di natura abbondanti d'humore, il raccorre frutti, & il riponerli à conseruare, & il tagliare legnami: Per contrario, quando la Luna è piena di lume, e nel suo più perfetto stato, si faranno quelle operationi, che prosperano con abbondanza d'humore, cioè il piantamento d'alberi, il loro potamento, il trapiantamento d'herbe, il racorre oua, peroche, come piene le nate in simil stato della Luna, sono meno soggette alla putrefattione, che quelle nate à Luna scema, c'hanno vacuo pieno d'aria, e l'uso de' pesci di guscio, e di questa regola potranno seruirsi quelli, che sino nel tagliare tele, & ammazzare il Porco osseruano la Luna, si come quelli, che vogliono seminare semi per hauere fiori doppij, come s'è detto, potranno osseruare questo stato perfetto della Luna, e massime due giorni auanti il Plenilunio, col pensiero, che circa l'oppositione cominciano à cacciare le radiche, in questo stato ancora d'abbondanza d' humidità verrà bene il maneggiar letami, e spanderlo à campi, e se questo paresse strano, si raccordino, c'hò detto, che il letame gioua al campo per mezo dell'humidità, la quale, quanto più sarà fauorita dall'humidità della Luna, tanto sarà il lettame più perfetto, e si vede certo, ch'esso lettame in simile stato della Luna genera più animali, come più abbondante d'humidità superflua.

Oltre di ciò il Sole per ordinario è più oscurato da' nubi dell' humida Primauera, e nebbioso Autunno, che nell'asciutto Verno, & arida Estate, così la Luna è più risplendente l'Estate, & il Verno, che nelle stagioni di mezo, ond'è, che da gli Antichi era dipinta tirata da vn Cauallo bianco, & vn negro.

Forma il Sole la marauigliosa Iride col mezo della pioggia minuta, altresì la Luna col mezo dell'eleuatione de' vapori nel suo nascere, ò tramontare, quando è piena, figura l'Iride, ancorche non di sì facile osseruatione, come quella del Sole.

Ecclissasi il Sole mediante l'interpositione della Luna, trà esso, e la terra, che denota, che qual si voglia gran Personaggio puol' essere offeso da vn minimo Fante. Ecclissasi altresì la Luna, quando la terra interposta le cuopre i raggi del Sole, che douria seruire à Grandi per memoria, che vn giorno coperti di terra saranno priui di splendore.

S'attribuisce al Sole l'inuẽtione della pittura, e della medicina, quella in riguardo de' lumi, e dell'ombra, questo perche sotto nome, ò di Febo, ò d'Apollo, inuentore di questa professione, è da' Poeti cantato. Quant' all'ombra è ancor significata dalla Luna; ma in concorso dell' inuentione della medicina, si può attribuire alla Luna l'inuentione dell'Astrologia, perche se questa scienza viene dall'osseruatione, qual stella si può meglio osseruare, che la Luna, sì per la vicinanza, e famigliarità, che hà con terrestri, peroche trà Cieli quello della Luna è l'infimo, e del Mondo la Terra è la più infima parte, sì per la frequenza del vario suo moto, e rinouamento, e questo lo vediamo certo, mentre non v'è Villano, ancorche rozzo, che non osserui

questo

questo pianeta, e che della Luna non sappia discorrere, anzi tal volta non ardisca di discorrerne contro i scritti de gli Astrologi, e questa ragione, oltre molt'altre, dourà seruire per quiete di chi volesse opporre, che nel Libro intitolato Sole, e Luna, sotto la Luna solamente le operationi si descriuono.

Continua il concorso di questi due pianeti ne' presagi, cosa molt'vtile all'Agricoltore, quali perche da Luigi Alemani ottimamente furono descritti, li suoi versi hò voluto quì riferire.

Presagi della Luna.

Grandini, pioggie, neui, lampi, e tuoni
Tempestosi, e crudel ci porta Apollo.
Ou'incontri Saturno, ouunque il guardi
Folgori, venti, e giel raddoppia in terra
(Benche sì dolce sia) s'ei corre à Gioue,
S'al bellicoso Dio rabbiosi, e secchi,
E caldi fiati hauiam, ne stanno in posa
Trà i liti Sicilian l'eterne incudi,
Con più terribil suon procelle, e turbi,
Qual'hor Libra, ò Monton paregg a i giorni,
Saette al caldo Ciel, poi folte neui
Quando è più breue di dal quinto fuoco
Nascon dou'ei tal'hor riuolge il guardo
Nel gran Superior; se Gioue hà in vista
Tempestoso pur vien, ventoso, e torbo,
Ne per noua stagion la voglia cangia.
S'il gran Padre, e Figliuol, c'hebber'ogn'hora
Sì diuerso il voler, s'incontran pure
Torbido, e graue humor, tempeste, e fuoco
Mandan per l'aria, e fanno al mondo fede,
Che mai nulla frà lor fù pace, ò tregua.

Et altroue.

Qual hor Delia vedrem contraria, ò gionta,
O che dal quart'albergo irata guardi
Quel pianeta crudel, che mangia i figli,
Pioggie porta in April, nel Luglio nebbia,
Gran pruina all'Ottobre, e neui al Verno.
Quando il Padre riguarda, ouunque sia,
Rende in ogni stagion dolcezza, e pace.
Scaccia il freddo, e l'humor, ch'al mondo troua,
Mirando Marte, e quand'incontra, ò guarda
Ben vicino il fratel, turba ogni stato,
L'onda, l'aria, il terren rimoue, e cangia.
Con la Ciprigna Dea, secondo i tempi,
Humor reca, e calor, pur nebbia, e neui
L'Autunno, e'l Verno, ma scaui, e piane,
Che dal Regno d'Amor non cade asprezza.

Col Diuin Messaggier mai sempre quasi
Suol i giorni voltar ventosi, e foschi.
Tutto quel, che diciam, la vaga Luna
In men di trenta dì compie, e rinoua.
Trapassando in viaggio hor questo, hor quello
Fanno effetto quà giù secondo il loco.

Chiàma Omero il Sole Centimano, in riguardo de gl'innumerabili officij, e beneficij, che ne fà, i quali al recitarli è impresa imprattıcabile, ma vno frà gli altri m'è parso tant' vtile, e comodo al villeggiare, che haurei creduto errore il tralasciarlo, ed è con l'ombra il significare l'hore, che se bene da diuersi sono stati insegnati varij modo di formare horologi solari, e con varij instromenti, e scienze, il modo però prattico, per la facilità, hò giudicato à proposito ponerlo.

Modo di far l'horologio solare.

Fermasi vn'horologio solare, di qual si voglia sorte, ò con chiodo, ò con cera, ò con altro, sopra vna tauola mouibile, e questo potrassi chiamare l'esemplare, ò il magistrale, come quello, dal quale si deue imparare; sopra la stessa tauola si ferma ancora la carta, ò tela, ò altro, oue vuoi fare l'horologio nuouo, in mezo la quale si pone lo stile, ò vogliam dire Gnomone, con quest' auuertenza, che se lo stile sarà alto vn palmo, la materia, oue si vorrà delineare l'horologio, sia longa dieci palmi, e larga cinque. Questo addattato, e posto al Sole si considera, che dalle 9 hore sino alle 23. il Sole puol seruire con l'ombra, e che perciò nell'horologio essemplare sono 14. linee deriuati, ò denotanti le dette hore; e tanto ne deui fare nel nuouo: Hora tù volteggia tanto la tauola, ou'è fermato l'esemplare, & il nuouo horologio, che l'ombra dello stile dell'esemplare tocchi, e giunga giusto l'estremità della linea, che denota l'hore 23. & osseruato all'hora, oue l'ombra dello stile del nuouo fornisca, iui fà vn punto; indi volta, ò piega la tauoletta dall'altra parte, e fà che l'ombra del Gnomone, e stile dell'esemplare tocchi l'altra estremità della sudetta linea dell'hore 23. & allhora segna nell'horologio nuouo vn'altro punto, oue l'ombra del suo stile fornisce; poi con la riga da vn punto all'altro tira vna linea retta, e così haurai formato la linea dell hore 23. e con questa regola potrai formare non solo tutte l'altre tredeci linee, ma ancora la linea meridiana; e con questo facile, e presto modo per tutto, oue sia Sole, & in piano, ancorche ineguale, potrai fabricare horologi, auuertendo ne' luoghi ineguali, di fare più punti per assicurarsi meglio della rettitudine.

Ma sappi, che se bene hai fatto vn'horologio solare, mentre non lo situi giusto; cioè con la linea meridiana volta verso mezo giorno, che l' horologio non starà bene: Per far questo ti puoi seruire della calamita, sia in bussola, ò sia in horologio solare, à questo solo destinata, peroche secondo, ch ella ti mostrarà la linea meridiana, e tù aggiustarai la tua nel medesimo modo; ma caso non hauesti comodità di calamita, potrai fare nel luogo, oue vuoi situare l'horologio, vn circolo col compasso, e nel centro ponere vn stile, ouero vn chiodo, ouero vno stecco, & osseruare, quando la mattina l'ombra di questo stile alzandosi il Sole, tanto s'abbreuia, che giunga giusto al segno, ouero alla circonferenza del circolo, iui farai vn punto. Dopo il mezo giorno osserua similmente, oue dall' altra parte di questo

circolo

circolo giunga la sommità dell ombra di questo stile, secondo, che s'allonga mediante l'abbassarsi del Sole, ed iui fà vn'altro punto. Leua allhora lo stile, e ritroua il mezo trà due punti fatti nella circonferenza del circolo, ed iui fà vn punto, dal quale con vna righetta tira vna linea retta, che vada à ritrouar il punto del centro di detto circolo, oue era lo stile, anzi che passi detta linea più oltre, quanto à te pare, e questa linea sarà giusta la meridiana di quel luogo, e sito, oue haurai fatta questa operatione; anzi se volesti saper sempre il mezo giorno, ouero l'hora di nona, tù con vno stile posto sopra vna fenestra, ritrouata nel sudetto modo la linea meridionale, ogni volta, che l'ombra di detto stile terminarà sù questa linea, sarà mezo giorno. Similmente osserua, oue termini l'ombra dello stile à hore 14. ed iui fà vn punto, poi osserua, oue dall'altra parte alle hore 19. termini la sudetta ombra, ed iui fà vn' altro punto, dall'vno all'altro fà essere vna linea retta, ed ogni volta, che l'ombra terminarà sù questa linea, sarà hora di nona.

Modo di ritrouar l'hora di Nona.

Maggior diligenza, e scienza richiede il far horologio nel muro, per causa della declinatione maggiore, ò minore di quello, hora à Leuante, hora à Ponente, sopra di che ne sono stato scritti volumi, tuttauia l'infrascritta operatione, se bene vn poco longhetta, parmi assai facile, & intelligibile. Si pianta nel muro lo stile, (quale se fosse più grosso nella sommità, denoteria meglio il fine dell' ombra.) Il primo di Maggio nasce il Sole à hore 10. all' apparir dunque de' suoi primi raggi sopra il nostro orizonte, tù volta vn'horologio da polue, e quando sia scorsa tutta l'hora, saranno 11. hore, e tù farai vn punto, oue termina l'ombra dello stile, e nello stesso tempo torna à riuolger l'horologio, poi sopra il punto fatto scriueci il numero 11. indi quando sarà fornita l'altr'hora, e tù segna vn'altro punto, oue termina l'ombra dello stile, e col numero 12. lo noterai, e così seguirai facendo punti ogn'hora, fino che hai Sole. Li 29. dello stesso mese leua il Sole à hore 9. e tù nello stesso sudetto modo volta l' horologio da polue, qual fornito segna vn punto all'estremità dell' ombra dello stile, con il numero 10. del qual punto però per adesso non te ne puoi seruire, perche nell' antecedente operatione del primo di Maggio, non hai potuto signare il punto dell'hora 10. ma seguita, e riuolta l'horologio la seconda volta, e questo fornito, oue termina l'ombra dello stile, segna vn punto per l'hora 11. indi torna à voltare l'horologio, e mentre, che quest'hora scorre, tù con vna righa tira vna linea retta, dal primo punto fatto per le 11. hore, il primo del mese à questo punto, che pur addesso hai fatto, e procura, che con la stessa rettitudine questa linea trapassi; e s'allonghi più de' sudetti punti, quanto pare à te, perche queste linee potrai aggiustar poi ne' Solstitij, e vedrai, che sempre à hore 11. l'ombra del Gnomone terminerà sù questa linea, e con questa regola, e modo facendo le altre linee di tutte l'hore, formerai vn horologio verticale, giusto, e buono. Si potria ancor seruire d' vn' horologio orizontale, ouero da calamita, col quale potrai fare l'operatione da ogni tempo, perche secondo, che il di lui stile mostra vn'hora, puoi segnar vn punto, oue termina l ombra dello stile piantato nel muro, come di sopra, e così da iui à 15. ouero 20. giorni osseruare di nuouo il terminar dall'ombra dello stile dell'orizontale, e del verticale, quale sarà vn poco distante dal primo punto, & iui come sopra tirar la linea, tenendola, retta ne

due

punti, anzi trapassando con la stessa rettitudine i punti fatti, come di sopra s'è detto. Potriasi similmente oprare con vn'horologio materiale, di questi, che mostrano, e suonano le hore; ma perche tal volta vedo questi esser più tardi de' solari, sarà necessario hauerlo aggiustato l'antecedente giorno, con la linea meridionale, & ancora osseruare se il giorno dell'operatione vada giusto con la sudetta linea meridiana, la quale potrai formare in Vno de' sopranarrati modi, e con lo stesso horologio materiale aggiustar l'altro punto, per far la linea dell'hora 10. alla quale non hai, che Vn punto. Resta, che sappi, che con questa maniera puoi ancora fare horologi Orizontali, cioè in piano, & ancora sij informato, che in caso di nuuolo, ò altro accidente, puoi differire, ouero anticipare due, ò trè giorni il dì primo di Maggio, si come il dì 29. ouero Valerti del mese di Luglio, quando il Sole circa li 13. leua à hore 9.

Modo di saper l'hore per mezo della Luna

Dà ancora la Luna qualch'aiuto di sapere l'hore della notte; per intelligenza di che sappiasi, che dal Nouilunio sino al Plenilunio, essa Luna tarda ogni sera il suo tramontare quattro quinti d hora, quali in quindici giorni, ridotti à hore, fanno dodeci hore; dopo il Plenilunio comincia à trattenere il suo nascere sopra il nostro Orizonte similmente quattro quinti d'hore, come di sopra. Hora Volendo sapere à che hora tramonta la Luna, acciochè l'Agricoltore sia informato, quanto possa sperare dal fauore del lume di questo pianeta, ò per lauorare, ò per fare, ouero ordinare Viaggi, bisogna, che sappi quanti giorni sono, che sia seguito il Nouilunio, ouero il Plenilunio respettiuamente, e dopo con la sudetta regola di quattro quinti ogni sera saprà à che hora tramonti, ò nasca la Luna, come per esempio, saranno dieci giorni dopo il Nouilunio, moltiplica il 10. per li quattro quinti, che saranno 40. quinti d'hora, per ridurli ad hore diuidili per cinque, e vedrai, che saranno 8. hore di notte, e con l'istessa regola, sapendo le giornate dopo il Plenilunio, saprai ancora quanti quinti d'hora tarderà à nascere, quali potrai ridurre ad hore, come di sopra; e ci ancor scienza, quale col mezo di certo instromento insegna l'hore particolari dell'ombra della Luna, ma la difficoltà, e longhezza causano, che mi paia, che il nostro Economo si possa contentare della facilità, e comodità sudetta. Resta però da dichiarare, sì per questo effetto, sì per altri, come possa sapersi non solo il Nouilunio, e Plenilunio, ma ancora li quarti della Luna, per intelligēza di questo già hauemo detto di sopra, che la Luna per arriuare alla congiuntione del Sole fà il suo corso naturale in poco meno di 30. giorni, e questo è quell'istesso viaggio, che il Sole fà in 365. giorni, & Vn poco meno d'Vn quattrino di giorno. Ma sappiasi, che la Luna fà questo viaggio con maggiore Velocità del Sole, con Vn'altra Via però, perche dodeci lunationi compisce in 354. giorni, sì che per giongere alli 365. giorni del Sole, ci mancano Vndeci giorni, e questi sono, che seruono per Epatta, con l'Aureo numero, come si dirà, perche è prima necessario sapere, che cosa è quest'Aureo numero, e saperlo ritrouare; per intelligenza di che la Via per oue camina la Luna mouesi ancor lei, & è diuersa dalla Via del Sole, detta Ecclittica, e perche s'incontra due volte necessariamente à trauersare, ò vogliamo dire intersecare, detta Ecclittica; questa intersecatione chiamasi in vn luogo capo del Dragone, e nell'altra la coda del Dragone, e quando incontra à fare la quintadecima della Luna in

Modo di ritrouar l'Aureo numero.

que-

questa intrescatione, all'hora è l'Ecclisse Lunare, ma quando ci fà il coito, è l'Ecclisse Solare. Hora questa via della Luna, che si muoue, il suo viaggio compisce in 19. anni, e questi seruono, ouero questo numero, in riguardo di questo viaggio, serue per trouare l'Aureo numero da ogni tempo; ancor in Villa, senza Libri; Al millesimo dell'Anno, che corre, aggiunto vn'anno, si diuide per 19. e quello ch'auanza è l'Aureo numero, come per essempio siamo 1644. se gli ne aggiunge vno 1645. il 19. in 1645. c'entra 96. volte, con l'auanzo d'vndeci, e questo è l'Aureo numero, così nomato, perche in Atene scriueuasi con caratteri d'oro; quest'Aureo numero moltiplicasi col sudetto numero, auanzato dal corso del Sole, e l'vno, e l'altro sono vndeci, e dicesi 11. via 11. fà 121. per la correttione dell'Anno se ne leuano dieci giorni, resta 111. da questa somma se ne leuano sempre quanti 30 ci capano, cioè trè volte, e restano 21. e questa è l'Epatta di quest'anno 1644. perche questo numero 21. accresciuto col numero de' mesi, principiando à Marzo, non al primo giorno, ma dall'ingresso del Sole in Ariete, al numero, che ne viene, si vede quanto manca, per compire il numero di 30. e dicesi, che à tanti giorni del mese fà la Luna, verbi gratia, il mese d'Aprile di quest'anno s'aggiugne al num. 21. vno, che sono 22. per giugner à 30. ce ne mancano otto, e tù dirai con verità, che auanti poco gli otto d'Aprile farà il Nouilunio, perche non giugne mai à 30 giorni, ma passa i 29. caso che il numero dell'Epatta, e quello delle Calende, cioè de' mesi, passasse il numero 30. come se si volesse saper il Nouilunio di Decembre, perche aggiungendo al 21. il 10. fanno 31. e tù allhora leua il 30. e restarà vno, col quale aggiungi 29. che saranno 30 e tù dirai che circa li 29. di Decembre farà la Luna nuoua. Saputo il Nouilunio, con l'aggionta di sette giorni, e mezo, poco meno, si forma la prima quarta, con altretanta gionta, si fanno 15. giorni, e si sà la quintadecima, e così il resto. E questo basti non tanto per il concorso de' beneficij, & operationi di questi due pianeti, quanto per intelligenza di varie cose, circa queste Stelle, in seruitio di quanto si dirà, e passiamo al particolar de' mesi.

Ecclisse Solare.

Ecclisse Lunare, come succeda.

Epatta, e modo di ritrouarla.

Dicesi il mese secondo Cicerone, dalla misura, perche misurato l'Anno in dodeci Mesi, in quelli sono compartiti i giorni di detto Anno in questa maniera.

Absoluit cursum duodenis mensibus annus,
Quatuor hebdomadas mensis complectitur vnus,
Hebdomada est septem rursus distincta diebus,
Quæq; vies constat viginti quatuor horis;
Nec tamen integris numeratur partibus annus,
Tercentum cum sexaginta quinq; diebus.
Perficitur, si sex tamen addas insuper horas
Integer inde dies quarto fit quolibet anno,
Hinc bissextilis tum deniq; nascitur annus.

Altri l'hanno più largamente, & in altro modo con mesi solo compartito.

Iulius, Aprilis, September, & adde Nouembrem,
Hi denos ter habent dinumerantq; dies.
Hinc omnes reliquos menses ex ordine Iani,

Vnum;

Vnum, & triginta quemq; tenere ferunt;
Februus at tantum viginti continet octo,
Si bissextilis non tamen annus erit.

Diuisione dell' anno in mesi.

Il che volgarmente, e triuialmente si racchiude in questi versi.

Trenta dì hà Nouembre, Dì vent'otto ve n'è vno,
April, Giugno, e Settembre, Tutti gli altri n'han trent'vno.

Chi prima il diuidesse.

Fù ancora prima da Romolo diuiso l'Anno in dieci mesi, poi da Numa suo successore, con molta prudenza glie ne furono aggiunti due, come fù detto.

Romolus Iliades cum iam noua regna teneret
Mensibus in Latio quinque bis annus erat.
Mouerat hanc rerum ratio: tempusq; fefellit
Repulit errorem temporis arte Numa.

Statua eretta da Numa. Gennaro. Grandezza dell'Agricoltura.

In riguardo ancora de' sudetti 365. giorni, eresse il sudetto virtuoso Numa vna statua di Giano, nelle cui mani si scorgeuano 365. linee, figurante il sudetto numero de' giorni, & il primo mese dal sudetto nome di Giano, Genaio chiamò, e questo forse, perche dipingendosi con due faccie, volesse alludere, che vedesse l'vno, e l'altr'anno, ma il dipingerlo così effettiuamente fù attribuito, perche hauendo imparato Giano da Saturno il modo di coltiuare la terra, piantare, & insetire d'alberi, gli donò la metà del suo Regno, quale gouernandosi con molta prudenza, mediante il discorso, e gouerno di due sapienti Regi, e con molta quiete, & abbondanza, per mezo dell'Agricoltura insegnata, onde fù detta l'età dell'oro: n'auenne, che cominciò in lode, & essaltatione de' sudetti Regi vniti ad imprimere monete con due faccie. Ecco dunque come l'Agricoltura guadagnò mezo regno à Saturno sbandito, come da lei principiò l'vso di battere monete, e pose il primo nome al Mese; A queste attioni concorsero trè Regi, Numa, Giano, e Saturno; di questo mese, piamente considerando, si solenniza la festa nella quale trè Magi, ò Regi adorarono Christo nato. E se bene ogn'Vno è certo, che Saturno non fù mai Dio, ad ogni modo si conosce, che l'insegnamento dell'Agricoltura causò, che fosse hauuto per Dio, e con questa ragione quel pianeta fauoreuole all'Agricoltura fù chiamato Saturno, di natura freddo, per la lontananza del Sole, i cui raggi debilmente riceue, e secco per la distanza dalla terra, e da' suoi vapori, da che ne viene, ch'è chiamato nemico, e distruttore del genere humano; hà però qualche naturale calidità, come ogn'altro pianeta, con la quale influisca fauoreuolmente alle piante, si come non è remoto à farsi sentire per accidente humido, e bene influire con altre buone qualità all'Agricoltura vtili, e massime con l'aspetto della Luna, la quale essendo in Cancro, ò Capricorno, ò Libra, se sarà in Sestile, ò Trino, con Saturno, sarà tempo atto à seminare, e piantare qualch'albore, & attendere all'Agricoltura, & il tutto con diligenza, e frequenza si potrà esequire, si come il piantare vigne, quando sarà la Luna in Toro, e nelli aspetti di Saturno, ma vorria essere ben disposto, non peregrino, ne retrogrado, ma di aspetto benefico di Gioue, e Venere, e sopra il tutto libero totalmente de' raggi di Marte, col quale solo hà dominio sopra la Lente, Cicerchia, e Cipolle, ma con Gioue fauorisce il Riso, e le Faue; con Venere, e Gioue l'Vua; con Mercurio i Meloni; con la

Consideratione pia.

Qualità di Saturno.

Situationi di Saturno, e la Luna, vtili per l'Agricoltura.

Luna i Cucumeri, Zucche, e Citroli; domina ancora trà l'herbe le velenose, e trà gli arbori il Cipresso. Nõ diffidi il poco prattico d'Astrologia il sapere trouare questi aspetti, perche si publicano ogn'anno virtuosi, e curiosi Lunari, che queste situationi di Cielo, di giorno in giorno ti dicono, secondo, che succedono, sopra li quali affidato, hò ardito di consigliarti à qualche osseruatione di Stelle, vedendo, che da gli Antichi molto s'osseruaua.

Come possa il Lettore sapere lo stato del Cielo.

Questo Mese, ch'è sotto la protettione di Giunone, fù ancora chiamato Iunario, *& altri vogliono, che dicasi* Ianuarius, *perche sia la porta dell' Anno. Noi Gennaro dalla generatione lo potressimo etimoleggiare, perche di questo mese le piante concepiscono quei germogli abbondanti di frutti, quali à' primi tempi si preparano di esporre. E il più rigido di tutti, e se bene si diranno molte operationi da farsi in campagna, s'intende però quando sia promesso dalla stagione, perche si sà bene, che quando è coperta di neue, come per lo più auuiene, ouero bagnata, non si può operare cosa alcuna in essa, all'hora si potrà esequire quanto dice il Padouano.*

Qualità di questo mese.

Fecundus Ianus calices escamq; tepentem
Poscit, at arcenda est corpore legnities.

Tuttauia l'hauemo veduto alcuna volta passare, come vna vaga Primauera, che n'hà certificato, se bene di questo mese nascono, ò tramontano Stelle, quali secondo gli Antichi sono pluuiose, ventose, e minacciano neue, e ghiacci, in ogni modo queste, si come ogn'altra Stella, possono tal volta essere situate in maniera, che i raggi di qualche benefica reprima i suoi mali influssi e però il discorrer di queste, e nell' Agricoltura l'osseruarle, è difficile, e fallace impresa.

Entra il Sole li 19. ouero 20. di questo mese, nel qual punto finisce la bruma, nel segno dell' Acquario.

Sole in Acquario.

In medio Iani madidi stat sidus Aquari.

Della triplicità aerea calda, & humida, con che è nociuo, è destruttiuo ancora d'alcun seme, e massime con l humidità, e però dicesi Gennaio fà il peccato, e Maggio n'è incolpato, *se di questo mese è la poluere, s'aspetti longa inuernata, e però è prouerbio:* Se la mosca si vede il Gennaio, Contadino serua il pagliaio, *non per questo indica mal raccolto, perche dice;* Polue di Gennaio carica il solaio, e Gennaio secco, Villano ricco, *il tutto però bisogneria, che seguisse con freddo, perche* quando Gennaio mette herba se hai grano, e tù lo serba, *e questi sono i più certi presagi di quanti si raccontino di questo mese. Quando la Luna è in Acquario (perche ogni mese passa per tutti i segni del Zodiaco) viene bene l'Agricoltura de gli horti, l'insitione, ed il piantare, si come il medicarsi.*

Leuar del Sole	*A dì 1. hor 15. min. 14.* *A dì 15. hor. 14. min. 54.*	*Mezo dì*	*hor. 19. min. 37.* *hor. 19. min. 27.*

Nel Campo. *Si conduce il lettame ne' prati, e di Cauallo, ancorche non smaltito, & ogni polue di fenile, ò semi d'herba, ò di via, ò scopature di case, & ad ogn'albero, mà ben digesto, e che non tocchi le radiche, e s'incorpora nel lauorare quella terra, nella quale si vuole seminare qualche legume. Si semina Veccia, Cicerchia, e Lupino, & ancora Marzola, quando corra stagione temperata. Si*

Operationi à Luna crescẽte.

fan-

fanno propagini sì di viti, come d'alberi, quando il Cielo, e la Terra lo conceda. Si potano ogni sorte d'alberi, e vite giouani dalle quali si desiderano molti, e grossi capi. Si leuano i seccumi da frutti, & altri alberi, à quali ancora si lauora al piede, e si liberano da mosco, e si possono ancora traportare, e trapiantare, se la stagione sia dolce, e che non geli. Si tagliano boschi per far fascine, ogni volta, che le frondi secche cadino, che se non succedesse, bisognerà aspettare i susseguenti mesi, e si mondano castagne per farne farina, la quale di questo mese viene bene incassare, & ammassare. Si spande il trifoglio ne' campi. Si piantano, e seminano castagne, e fratte, e si mondano le canne.

Nel Cortile. *Si pongono Galline per hauere Polli primitini. Si fà oglio d'oliua, e di noce, e di seme di lino, e di rape, s'ingrassa, & ammazza il Porco, sì come Capponi, Cappone, e Galli d'India.*

Nell'Horto. *Si pongono à nascere tutti gli ossi de' frutti in vasi, come s'è detto, sì come i cappari ancora. Si pianta, e trapianta ogni hortaglia, se l'aria, & il terreno lo comportano. Si piantano ottimamente rose. Si propaginano, e s'inseriscono, sì come il mandorlo, azarolo, e nespolo.*

A Luna mãcante.

Nel Campo. *Si potano Viti sù gli alberi passata la Festa di Sant'Antonio, vn'hora dopo il Crepuscolo della mattina, e si tralascia vn'hora auanti il Vespertino, insieme con qual si voglia albero, & in particolare Salici, e Pioppe. Si tagliano pali per vigne, pertiche, e perticoni per fare cerchi, ò altra cosa, ogni legname da fabricare, da far botte, ò altro, venchi, e ginestre per viti. Si conduce lettame ne' campi, ben smaltito, oue di cortosi vogliano ponere marzadelli. Si seminano ottimamente le Faue, ed ogni legume primatiuo.*

Nel Cortile. *Si tramuta il Vino.*

Nell'Horto. *Si conduce il lettame ben smaltito, e quello s'incorpora nella terra per seminare, ò piantare agli, e cipolle, piselli, ò roueglia, faua primatiua, e grossa, finocchi, spinazzi, latuche, latuchoni, rucola, cauoli, radice, & ogni hortaglia, quale ancora seminata l'Autunno si trapianta ne' luoghi soliui, e quando il terreno sia sano.*

Indifferẽtemente.

Nel Campo. *S'ara la terra asciutta, preparandola per Faua, Miglio, Melega, Fagioli, Canepa, Lino, e simili, e si vanga per il sudetto seruitio, qual terra si misura, oue si debba porre la Canepa, e Legumi, per accorgersi di frode; Si cauano li zocchi de' boschi per seminarci; Si pota ogn'albero per fare fascine; Si fanno legne d'abbruggiare, le quali se bene si possono fare da tutti i tempi, viene meglio per l'abbondanza dell' opre i mesi del Verno; Si cauano fossi per scolare i campi, le loro ripe s'estirpano da virgulti, dopo si gettano in mezo al campo; Si cauano fossi di nuouo, per piantarui alberi, e viti dentro; Si fanno buchi da piantoni, e frutti ne' quali si pone lettame.*

Nel Cortile. *S'ingrassano Capponi, Cappone, e Galli d'India; Si riuolge il lettame, leuando dal sterquilinio, ò buco il fatto da S. Martino fino à questo tempo, acciochè il da farsi vada nel fondo della buca, riuolgesi ancora il locco, massime quando è neue; Si gouerna la colombaia con melega, ò vinaccio i; s'espongono li burgazzi, ò ceste al freddo. All'api, mancando il cibo, se glie ne*

dà nel modo detto, e non essendo molto freddo, comodamente si portano da vn luogo all'altro.

Nell'Horto. *Si scuotono le pergole da neue, e se gli pongono forconi per sostentacoli.*

Puoi considerare, che famiglia habbia il tuo Contadino, e quel Seruitore, che non ti paia à proposito, farlo mutare il prossimo Marzo, lo stesso auuertire nella Stalla, quali bestie siano atte à lauorare la tua possessione, auuerti ancora, che se nel fenile, ò teggia fosse di molto strame ad oprare, che con bestie aduentitie lo riduca in lettame, con suo vtile, quello che con le sue non può smaltire; e perche in questo mese sono frequenti le pioggie, e neui, dalle quali ne viene l'otio, causa di ogni male, perciò di questo mese si rubbano più pollai, che d'altro tempo, onde n'è venuto il prouerbio; Il mese di Gennaio non lascia Galline nel pollaio, *ouero meglio in riguardo dell'otio;* Rusticus magis optat, hoc mense lupum, quam aratrum in agro conspicere, *e perciò sarà bene farli accomodare, & aggiustare, aguzzare, & addattare ogn'instromento rustico, acciòche scoperta la terra, possa hauerli pronti al lauoro.*

Di questo mese fà più pregiuditio il Contadino al Padrone, che d'altro, poiche nel potare taglia tronconi d'alberi per far fuoco, paga le Donne, che fanno le fascine con li rami comuni tagliati, nell'estirpare non hà risguardo lasciare arbusti, viti, e frutti, per far meglio l'estirpato, dicendo essere sua regaglia, che non è vero, mà bisogneria, che gli arbusti, ed i rami, che sono pe'l gambo de gli alberi, fossero fascine, ed i spini sono la loro regaglia.

Si cacciano di questo mese Lepri, Caprij, Porci cignali, e spinosi, Tassi, Volpi, Martori, Faine, Lupi, Lodre, ò Lontre.

Si pigliano Starne con la cantarella, Fagiani, Coturnici, Beccaccie con rete, e lacci, Tordi, Merli, & altri Vccelli col palmone, e Franguelli à frugnoli, Lodole con la lanciatoia, Anitre, Oche, Cigni, Foleghe, Grue, & ogni Vccello da acqua.

L'ordine tenuto ne gli antecedenti Libri di dire dopo la coltiuatione delle cose, come se ne serua in Cucina, richiede, che dopo le mensuali operationi si scriuano ancora le viuande più frequenti in ciaschedun mese, e secondo, che si possono compartire hor'in cene priuate, hor'in pransi sontuosi, hor'in desinari ciuili, & ordinari, qual pratticato, qual da potersi essersi esequite; & acciòche questa parte non resti senza la sua eruditione, Gabrielle Mauritio di ciaschedun mese così scherzaua.

In Cænis sit pinguis Aper, Capus, atq; Iuuenci.
Grata tibi hæc primus fercula Mensis habet.

Primo seruitio di Credenza.

Statua rappresentante questo mese di zucchero, & amito, con mãto biãco, & à'piedi il segno d'Acquario, in vna mano vn dardo, con cui ferisce vn Cignale, fermo da vn Cane Corso nell'altra vna corona di fiore eterno.

Capponi in gelatina d'ambra, circondati di monticelli della stessa, e della medesima, gettata in cappe di S. Giacomo.

Mortadella Bolognese in fette, tramezzata con fette di limoni lauorate, seruita sopra frondi di Mortadella.

Biscotti

Biſcotti alla Sauoiarda, ſeruiti ſopra ſaluietta, con fiori finti per regalo.
Lepre in paſticcio, fatto in forma dell'iſteſſa, ſeruito freddo.
Mangiar bianco gettato in piatti, ò in formette, ſeruito con zucchero.
Sorſo di zampetti di Porco, fatto, come s'è moſtrato.
Vua freſca ſeruita in tazze ſopra fronde di melangoli.
Pauone ſalpamentate, poluerizzato con polue di moſtaccioli, ſeruito in piedi col ſuo collo, coda, come ſe n'orna viuo.
Teſta di Porco cotta in vino, poi inuolta in canepaccio, come s'è moſtrato, ſeruita in fette ſopra verdura.
Cãtucci inſuppati in Maluagia, ſeruiti ſopra tazze, e regalati di zucchero.

Primo ſeruitio di Cucina.

Mineſtra di trippe di Vaccina ripiene, ſeruite con pane ſotto, tramezato con cacio tenero, regalata con pepe rotto, mentuccia, e formaggio grattato.
Tordi tramezati con Salciccia fina, cotti nello ſpiedo, ſeruiti con paſte reali, e melangoli.
Bragiole di Porco ſaluatico, con fiore di finocchio, cotte alla gradella, ſeruite con ſalſa reale, circondate con fette di pane vnto, ò vogliamo dire goloſo.
Tomaſelloni tramezati di fette di Ceruellato, altrimente Sanguinazzo, fritte, regalate di lauori di paſte fritte.
Fegatelli di Capponi inuolti in rete di Porco, tramezati con polpette di petti di Capponi, e ſeruiti con ſalſa baſtarda.

Secõdo ſeruitio di Cucina.

Cotornici leſſe coperte di cauoli fiori, e ventreſca.
Spalla di Porco cinghiale cotta ſtuffata in brodo lardiero, con frutti diuerſi, ſeruita col ſuo ſegno.
Polpettone di Vaccina battuta, fatto in bella forma, fiorito di fettoline di Zucca condita, e piſtachi.
Cappone ripieno, cotto leſſo, ſeruito con pane ſotto, coperto di cardi, ceruellato fino, cacio grattato, e pepe rotto. Salſa verde.
Paſticcio brodoſo di coſcia d'animale, con dentro la ſua ſalſa.

Terzo ſeruitio di Cucina.

Gallo d'India cotto arroſto, pieno d'Vccelletti, ornato di faſcie di limoncelli, fette di zina dorate, e fritte.
Anitre ſaluatiche groſſe, ripiene di frutti ſiropati, ſotteſtate, regalate con paſte reali. Moſtarda fina.
Gallina capponata ben frolla, affagianata, circondata d'offelloni pieni di cotognata.
Longia di Porco cotta allo ſpiedo, ſeruita con melangoli tagliati in fette, Capari di Genoua, e ſalſa di Cipolle.
Lombo di Manzo, di molto tempo morto, cotto arroſto, veſtito di rete di Porco, regalato di petroſelli fritti, ſeruito con moſtarda regia in caſſette di paſta.
Groſtata di Pera.

Maro-

Maroni cald'arosti, seruiti con pepe, e zucchero.

Secōdo seruitio di Credenza.

Cardi } Seleri } con pepe rotto, e sale.	Mela paradise.
	Finocchi cardi.
Pera carauelle calde.	Cotogne siro pate.
Pera cipolle fredde.	Cacio di Parma in pezzetti.
Mela rose.	Oliua senz'osso.

Di confettioni ogn' vno satisfaccia il suo gusto, ò la sua borsa, perche le nomarò solo, oue si sono seruite, e dalla quantità, ò qualità di quelle, ciascheduno potrà accomodarsi, si come d'altre viuande, ò pransi, ò cene, che fossero in altro mese, le potrà seruir in questo, ò queste in altri, pur che si possano hauere, ò che la stagione le richieda.

Cena tutta di Manzo.

Carne magra piccata, già cotta à lesso, seruita in insalata cō grane d'vua, di granate, vua passa, e pepe rotto.

Lingua di Manzo salpamentata, seruita di fette regallata di fette di limōcello.

Mortadella di carne magra di Bue, e grasso di Porco, seruita spaccata.

Lombo di Bue secco al fumo, seruito piccato, ò grattato, con fettoline dello stesso attorno, regalato di melangole spaccate.

Minestra di midolla d'osso maestro.

Ceruella di Manzo perlessate, poi fritte, con salsa bastarda seruite.

Fegato di Manzo in intingolo, ligato con oua, e seruito cō cacio grattato.

Zina di Vaccina cotta lesso, poi in fette dorata, e fritta, circondata di lauori di pasta, seruita con salsa di limoncello.

Bragiole di Manzo ben battute, e meglio cotte, seruite con salsa di mandorle regallate con lauori di pasta.

Carne di Vaccina, stata in addobbo, poi infarinata, e fritta con Cipolle già cotte, seruita con agresto, e pepe.

Coscia di Manzo cotta lesso, piccata, misticata con grasso dello stesso, seruita con pepe rotto.

Trippa di Bue ripiena, cotta in tegame con aromati, & herbe odorifere.

Polpette di carne magra, e midolla ripiene, ligate nel seruirle con oua.

Pasticcio di lingua di Bue netta, e perlessata, circondata di lardo in fette.

Petto di Mãzo dissossato, ripieno, inuolto in rete di Porco, cotto in forno.

Coda di Manzo ben frolla, lardata grosso, cotta arrosto.

Crostata di Mele apie.

Febraro è nomato da Februa Madre di Marte, ouero dal verbo Ferueo, *perche la terra comincia à riscaldarsi; è così ancora detto dalla parola* Februe, *che vuol dire purgatione, perche a' Romani dal sudetto Numa fu ordinato, che di questo*

Febraio.

mese facessero loro purgationi, onde Ouidio.

Februa Romani dixere piamina patres.

Hora potriasi dire, che molto meglio serua l'vso del dare la Candela à noi per purgarsi da errori; in luogo d'andar le Donne la notte per la Città con candele, e fiaccole accese, come faceuano le Romane, imitando Cerere, quando cercaua Proserpina rapita da Plutone, & ancora perche si come gli Antichi in queste loro purgationi offeriuano lana, sale, e farro, così il tutto si rappresenti nella lana bombacina delle candele, nel sale dell'acqua santa, con la quale si benedicono, & in luogo del farro, ch' Adoreum *si chiama, con l'animo contrito s'adora il Vero Dio, à proposito di che fù cantato.*

Consideratione pia.

Februa dicebant quæcunq; piamina prisci,
Purgabant illis corpora nostra prius.
Ast ea, quæ nunc sunt: sint vt purgamina vera,
Dat Dea ceram illis purificata fidem.
A latè Pontificum poscuntur februa mane,
Illaq; poscenti candida cera datur.

Questo mese è sottoposto assai à Tramontana, quale accresce assai di sostanza la terra; è ancora vario, perche hora è gran freddo, hora è aria temperata, con le quali molte varietà è presagio di buona raccolta, onde si dice; Pioggia di Febraio empie il Granaio: E se Febraio febreggia, Marzo campeggia; *perche quando di questo mese pioue assai, denota abbondanza, e massime d'Vua, e di Fieni, e forse per questa causa gli Antichi lo constituirono sotto la tutela di Nettuno.*

Qualità di questo mese.

Circa il dì 19. entra il Sole in Pesce.

Sole in Pesce.

Producunt duplices in Februa tempora Pisces.

Segno di triplicità acquea cioè freddo, & humido, non è però lontano nel fine di questo segno con qualche aria buona à darci à diuedere, che è precorritore della Primauera; non ti fidar però di qualche buon'aria di questo mese; perche alli 28. nasce il capo di Medusa della natura di Marte, quale suol portar neue; quando la Luna è in Pesce viene bene il seminare.

Leuar del Sole { *Adì 1. hor. 14. min. 20.* / *Adì 15 hor. 13. min. 45.* } *Mezo dì* { *hor. 19. min. 10.* / *hor. 18. min. 53.* }

Operationi à Luna crescente.

Nel Campo. *S'ara ogni terra, pur che non sia bagnata. Si pongono canneti, e siepi. Si semina il marzolo, la marzola, il lino, la veccia, e la lente. Si potano viti, & alberi giouani da quali si ricerchino i rami longhi, ò c habbino tristi rami. Si tagliano boschi per fascine, e con la sopradetta osseruatione. Si rimondano i Salici. Si fanno propagini tanto di mori, e d'ogn'altr'albero, come di vite.*

Nel Cortile. *Si pongono le oua sotto le Galline, per hauere polli primaticij.*

Nell'Horto. *Si seminano bietoni, acetosa, cipolle, cauoli, roscano, aniso, rucola, pimpinella, mora, prasemoli, finocchi, cappari, & ogn'insalata. Si pianta ogn'herba da radica la quale con tal'occasione si diparte per moltiplicare, come lauri, saluia, recolitia, rose, & asparagi al tardo, e zucche primatiue, si come mortella, isopo, timo, dragone, maggiorana, e simili, che di ramo s'appigliano se la stagione passa temperata.*

Nel

Nel Campo. *Si dà il lettame comodamente ad ogni campo, nel quale si voglian porre legumi. Si semina faua, veccia, marzola, lente, lino, auena bianca, farro, & il grano marzolo. Si potano viti, & alberi con sollecitudine, acciochè l'humore, che il seguente mese comincia ad alzarsi in abbondanza, resti in pochi rami, essendo prouerbio appresso Spagnuoli;* Che la vigna del disfatto si pota l'Aprile. *Si raccolgono i sorcoli d'alberi primatiui, e delle viti, per sotterarli, e seruirsene à stagione più temperata. S'innestano però i nespoli, e gli azaroli. Al tardi si leuano dalle fioppe, e salici i piantoni, & i venchi, per legare viti, e siepi, e vimini, per far ceste, canestri, e simili, pe'l qual'effetto si tagliano ancora le vit'albe. Si pianta ancora ogni vite, & ogn'albero, e massime quelli da gomma, pur che il terreno sia sano, e che non geli.*

A Luna mancãte.

Nel Cortile. *E' buono tramutare i Vini, e fare prouisione di venchi.*

Nell'Horto. *Si pone à nascere ogn'osso di frutto, o di seme per germogliare, e trasporre nel semenzaio, quando non si fosse fatto l'antecedente mese, che saria assai meglio. Si seminano cipolle, anisi, spinacci, sceleri, cauoli, & ogni seme d'herba, la quale si vogli, che tardi à far seme. Si piantano piselli, asparagi quando non geli, agli, scalogne, e si potano cappari, e si trapiantano.*

Nel Campo. *Si lauora ogni terra, tanto con l'aratro, come con zappa, e vanga, si come si fanno fossi, buche, e scassato per piantamenti. Si nettano i prati, e se ne leua ogni virgulto, si come s'estirpano da fossi, le cui ripe si gettano nel campo; è bene ancora riuedere argini, ripe, e difese da fiumi, chiauiche de' fossi, acciò scoglino presto l'acque dalla futura Primauera, & è tempo di riguardare i prati grassi.*

Indifferentemente.

Nel Cortile. *Si pongono oua sotto Pauoni, Anatre, e Galline. Si dà melega à Colombi, e curata, e nettata benissimo la Colombaia, anzi imbiancata, s'attaccano le ceste, ouero burgazze, ben sbattute, e libere da ragni, cimici, pedocchi, e da ogni immondezza, nel modo detto. Si fanno coprire le Galline d'India da' lor maschi, e le nostrane ingrossate si mangiano, riceuendone le regalie da Mezadri, ò Lauoratori.*

Nell'Horto. *Si ci ritornano l'Api, e conoscendo il bisogno, ci si dà da mangiare nel modo detto, e con tal'occasione si liberano da tarme, ragni, e lucerte, che vi si fossero annidate; In questo mese viene bene il comprarle, perche dalla grauezza della cassetta, si conosca la lor bontà, e possonsi ancora trasportare comodamente. S'osseruano i frutti, c'habbino ruche, e con fuoco si perdono.*

Di questo mese, oltre i pregiudicij già detti nell'antecedente, circa il potare, e vangare; nel fare i fossi, caua il Contadino solo quella parte, ch'è vicina alle vie, ò viali, per doue passa il Padrone, presupponendo, che si creda, che tutto il resto del fosso stia nel medesimo modo, e da' fassi leua pali, forche, forzelle, e cerchi dall'estirpato, senza renderne conto: L'otio ancor di questo mese preuale assai, come, che oltre la mala stagione da lauorare, venghi il Carneuale, onde si può dire con Virgilio.

Rende gli otiosi il pigro Verno ond'essi
Dell'acquistato ben godensi allegri,

Fanno à vincenda lor conuiti insieme;
A ciò far la stagion fredda gl' inuita,
Più de' piacer, che de' trauagli amica.

Seguitasi la stessa sudetta caccia di questo mese, vsata di Gennaio.

Gallinas, Afros habeant tua prandia Gallos,
Februus algentes dum rotat Axe dies.

Desinare di magro, e grasso vnito.

Mustarda Regia.
Luccio coperto di Gelatina di Porco con zampetti dentro.
Crostini vno coperto di cauiale, e l'altro d butiro, seruiti sopra saluietta.
Presciutto in fette sottili, tramezato di fette di morena salata, cō limone.
Polpa di Cappone piccata, misticata con polpa di Langusta trita, seruita con oglio, aceto, vua passa, e granata.

Primo seruitio di Cucina.

Minestra d'Ostreghe, Tartuffi, fatta in brodo, ligata con ouo, e sugo di melangole.
Cucuzze tenere, ripiene di polpa di Cappone piccata, cōdito trito, e midolla, sottestate, e cotte in midolla; questa viuāda si può vsare vn'altro mese.
Ostraghe, creste, e barbe de' polli, tartuffi, ogni cosa tartuffolati, e cotti con butiro.
Pagnotte ripiene di fegatelli di pollo, e latti di raina, e conditi.
Cipolla ripiena nel modo, che s'è insegnato.
Tinca piena di Vitello piccato, cotta in brodo, seruita con herbette.

Secondo seruitio di Cucina.

Pasticcio con tramezo di pasta, pieno mezo di pesce, e mezo di carne.
Cauolo ripieno, come s'è insegnato, e cotto arrosto.
Frittata ripiena d'ostraghe, code di gambari, e tartuffi.
Cappone cotto arrosto, con vn'anguilla nel ventre.
Calamaretti ripieni di rognonata di Vitella piccata, e condito trito, fritti in grasso.
Porchetta di latte, piena di polpette di Luccio.
Rauioli cō sfoglio, pieni di ricotta, midolla già cotta, pignoli, vua passa, tutti ligati cō ouo, poi cotti in buō brodo, seruiti cō cacio, canella, e butiro.
Crostata, meza di conserua di Cedro, e meza di mangiar bianco.

E costume d'alcuni anni, che la sera di Carneuale alcune Dōne restino à cena in quella Casa, oue si fa la festa, per esser più vnite, e comode al seguito della danza. L'anno passato 1643. la festa fecesi à casa del March. Tanari, e l'inuito delle Dame fù più del solito numeroso, fino al num. di 50. con pensiero, che vi si ritrouasse l'Eminentiss. Cardinale Antonio Barberini Legato, e l'Eccellentiss. Sig. Prencipe Perfetto, come per appūto succedette, anzi si compiacquero questi Sign. d'honorare la ricreatione

domestica, col stare ancor'essi iui à cena dopo che le Dame hebbero mangiato, seruite da Caualieri, e suoi Mariti, dallo Scalco di Sua Eminenza ancora furono portati cinque piatti Imperiali, pieni di viuande regalatissime; Vna Pasticcietti alla Genouese; vna Pagnotte gentilmente ripiene; vn'altra vna gran Bisca; l'altra Galli d'India ripieni, cotti, sottestati, regalati di Tartarette di latte in casse di pasta; l'vltima polpettoni di petto di Fagiani, fatti in forma di trè grand'Api, fioriti di lattuga condita, circondati, e tramezati di polpettine come pera, fatte di petto di starne, fiorite di pistacchi mondi, e cedro condito, con le qual si fece assai più opulente la ciuile, e moderata cena nell'infrascritto modo preparata.

Primo seruitio di Credenza.

Insalata putrida in bella forma, con vna statuetta d'Amore, con l'arco teso in mezo fatta in vna radice.
Gelatina da Monache trasparente, e gustosa.
Gallo d'India salpimentato, accomodato con la sua coda riportata, come se n'orna viuo.
Pasticcio freddo in bella forma.
Lingua di Bue salpresa in mezo il piatto, posta alta, circondata di fette della stessa, e queste tramezate di fette di limone lauorate.
Statua di butiro rappresentante Venere, che riposa.
Lauori di pasta sfogliati, fatti in forma di giglio alto.
Vua fresca seruita in tazze con fiori.
Mangiar bianco gettato in stampe.

Primo seruitio di Cucina.

Piccioncini di primo pelo, ripieni di pistacchi cotti lesso, seruiti con pane sotto, regalati con midolla, e cacio di Parma.
Bragiole di Vitella battute, seruite con salsa reale, e lauori di pasta.
Fegatelli di Capretto inuolti in rete di Porco, cotti allo spiedo, regalati di saluia fritta, e melangoli spaccati.
Capretto in fracassea, seruito con salsa imperiale.

Secōdo seruitio di Credenza.

Capponi lesso coperti di sceleri, e salciccia di Modena, regalati con formaggio, e mortadella grattata. Salsa bianca.
Pasticcio brodoso con Vitella battuta, vccelletti, zina di Vitella in bocconcini, tartuffi, cardi, pignoli, prugne di Marsiglia.
Testicciole di Capretto pellate, seruite senz'osso, dorate, e fritte regalate di frittelline di sambuco.
Polpettone di Vitello in forma di stella, fiorito di pignoli, e pistacchi, circondato d'altre polpettine fatte a pera dello stesso.

Terzo seruitio di Cucina.

Quaglie allo spiedo, seruite sopra lauori di pasta sfogliata, intagliate, circondate di rosmarino fritto.
Gallo d'India lardato cotto arrosto, seruito con salsa de'capparini, e regalati di limoncelli, e granati.

Rognonata di Vitello lardata minuto, cotta allo schidone, regalata di crostini della stessa, seruite con salse di cedro.
Quarta di Capretto cotta arrosto, circondata di tordi, seruite con salsa di granate.
Crostata di Mela rose con zucchero.

E perche in tal sera tal volta giunge la meza notte auanti sia fornito il mangiare, e per dare à conoscere l'arriuo della Quaresima, dopo le sudette viuande comparue l'infrascritta portata.

Portata di Magro.

Insalata di radica di biete rosse, Cicoria, Carotte, e Pastinache, regalata con tarantello, e salmone in fette, alici, vua passa, pignoli, e simili.
Limone grosso in fette, seruito con zucchero, & aceto rosato.
Gioncate di mangiar bianco, fatte di mandorle, zucchero, & acqua rosa, seruite con fiori, sopra tazze.
Suppa di prugne di Marsilia con zucchero.
Bottarga in fette con oglio, e melangoli, seruita tiepida.
Ostraghe in suppa alla Tedesca.
Tartuffi con limoncello, e pane abbruscato sotto.
Ostraghe fritte, e seruite sopra fette di limone lauorato, circondate di crostini di cauiale di Loreo.
Cauoli fiori, tartuffi, ostraghe, code di gambari, pignoli, pistacchi, prugne di Marsiglia, ogni cosa tartuffolato, seruito con sugo di melangoli.
Ostraghe in guscia, seruite con melangole in bacili.
Crostata di conditi.

Secōdo seruitio di Credenza.

Pere carauelle.	Vua negra.
Pere cipolle.	Oliue grosse.
Pere signore.	Maroni alle bragie.
Mele rose.	Mela siropate.
Mele rosse.	Cotognata con steccadenti.
Cardi } sale, e pepe.	Anisi confetti.
Sceleri } sale, e pepe.	Fonghi di pasta di marzapane.

Marzo.

Marzo primo mese dell'Anno presso gli Antichi, onde Ouidio di questo parlando disse. Primus de patrio nomine mensis erit.

Qualità di Marte.

In riguardo di che alcuni hanno opinione, che fosse così chiamato, perche i Romani erano huomini Martiali, tuttauia la comune è, che sia chiamato da Marte pianeta caldo, e secco in eccesso, con le quali qualità è nemico all'operationi dell'agricoltura, e però ogn'aspetto, ò situatione con la Luna, e Saturno si deue sfuggire, e procurare, che sia retrogrado, ò peregrino, tuttauia hà dominio sopra la

Quercia, e Frassino, e gli Armenti, e sopra tutte le cose salate; il nome però, ch'è posto à questo mese non causa alcuno di questi influssi, mà è forsi così detto per essere un mese (per causa de' venti) furioso, e strepitoso, come il bellicoso Marte, huomo gran Soldato, quale mediante la guerra, ridusse molto popolo alla diuotione della Republica; potriasi dire, che Christo valoroso campione, qual fù conceputo, e morì di questo mese, con la predicatione della Santa Fede ridusse infinità di popolo alla diuotione del vero Dio, al che alluse, chi in persona di Christo disse.

Considerazione pia.

Mense hoc concipior: morior rediturus eodem:
Sit pudor, & mensem iam mihi redde meum.

Con occasione ancora di questo ventoso mese discorreremo alcuna cosa de' Venti, credendo, che l'osseruatione di questi sia assai più comoda, vtile, e facile per il nostro Economo, che la mal sicura delle Stelle, e l'esperienza ci dà à conoscere, che secondo la qualità de' venti l'aria s'altera, oltre ciò i Venti vengono da' tesori di Dio, come disse il Salmista, si che da' venti ne douemo aspettare, che venghi ogni douitia. Diremo dunque, ch i Venti principalissimi sono quattro, quali dalle quattro parti del Mondo, secondo che d'oue spirano, nomati; Leuante, Mezo giorno, Ponente, e Settentrione.

Il Leuante, ch'ancor Subsolano viene detto, spira da quella parte, oue nasce il Sole, quando è l'Equinotio; è temperatamente caldo, e secco, e vento contrario alla peste, conserua le carni, perche consuma i vapori; l'Inuerno è tal volta assai freddo, causando geli di danno alle pianticelle, che temono il rigore: hà per colleterali venti dalla parte, oue nasce quand'è il Solstitio estiuo, cioè à mano diritta Volturno, e dalla parte manca, cioè oue nasce nel Solstitio Vernale, Euro di poco differente qualità, per lo che soffiando questi, è bene arare la terra, acciò si perdino dalla loro siccità, e calidità l'herbe tristi.

Il Meridionale, che Austro è ancor detto, è vento caldo, & humido, spira da mezo giorno, quando regna, è fastidioso, pestifero, offende la vista, empie il capo, causa pigritia, e febri putride; s'è d'Estate, causa serenità, con calore estremo, nociuo alle biade, perche le fà seccare auanti compiscano il grano, & il sereno tal volta termina col vento in pioggia. Di Primauera è grato à fiori, ad ogn'herba, à gli horti, anzi alla stessa terra, perche rarificandola nella superficie; & asciugandola, la dispone all' aprirsi, ed espor le piante, & al ricenerle; per la sudetta ragione è ancora d'vtile à frutti mentre crescono. Questo spirante viene bene il potare viti, & alberi, e massime nel fine del Verno, quando mitiga il rigor del freddo: Suoi collaterale sono Affrico, e Noto. Trà' sudetti venti Orientali, e questi Meridionali ne viene vn vento ancor lui principale; Sirocco detto, maligno, pluuioso, e di molt' offesa alla sanità, mà l'Estate in alcune regioni l'hò sentito rinfrescare l'aria, & esser grato.

Il Ponente, che Fauonio anco si chiama, e vento humido, e freddo, acqueo, sopra questo da Occidente nel modo, che s'è detto del Leuante, genera pioggie, e tuoni, mà è vento sano, massime quando si fà sentire, per ordinario molto à proposito dopo il mezo giorno l'Estate; Sono suoi collaterali Circio, e Zefiro, qual però è preso tal volta per lo stesso Fauonio; questi sono vtili con le qualità su-

dette, non solo all'herbe hortensi, mentre mantenendo l'aria temperata, causano più longa il loro stato in tenerezza, e differiscono il fare semi, mà ancor'alle biade, & in particolare alle faue, onde si dice.

Spira Fauonio, e Zefiro secondo,
Che dà virtù di crescere alle faue.

Questi vtili causano con maggior efficacia de gli altri venti, perche spirano assai vicino alla terra; trà questi Occidentali, & i sudetti Meridionali viene vn'altro tanto principale, detto Libeccio, tristo, mal sano, conturbatore del mare, e danneggiante a'semi. Gioua, per esser caldo, & humido, alle castagne, & a'frutti, facendoli ingrossare, e con tutto, ch'empia l'aria di nubi, di rado fà piouere, mà denota d'hauere à spirare lungo tempo.

Il vento Settentrionale, che viene dal nostro polo, chiamasi ancor Tramontana, ò Borea, e freddissimo, e secchissimo, però sanissimo, preseruando ogni cosa da corruttione, se bene à fiori è mortal nemico. Rischiara l'aria, scaccia le pioggie con le nubi, e chiude i porri della terra. Suoi collaterali sono Aquilone, e Coro, *di poca, ò differente qualità, ancorche d'Inuerno, causano freddi mal sani, ghiacci crudelissimi, e neui abbondantissimi, con quali ci danno à diuidere, che da questa parte ne viene ogni male, quando di Primauera per causa di questi s'allonga il sentirsi il beneficio del caldo, e tal volta si distruggono l'operationi de gli Agricoltori, & i primi germogli della terra; quando però vengono con serenità è bene il tramutare, e il raccorre l'vue, frutti, e biade, il salare ogni carne, & ogni pesce, perche le apportano diuturnità, anzi le stancie, oue queste cose si conseruano, vorriano essere volte à questa parte. Trà venti Occidentali, e questi ne viene il nomato Maestro, sano per essere in mezo à venti sani, mà pluuioso, tempestoso, tonitruoso, turbolente, e l'Estate apportatore di tempi impetuosi. Mà trà venti Settentrionali, & Orientali nasce il Greco, vento secco, e freddo in estremo, qual da noi distrugge le piante, che temono il gielo, & apporta tal volta assai neue, mà quando spira d'Estate, causa abbondanza per buona granigione, perche mantiene l'aria fresca. Fù ristretto lo stato de'venti in questi versi.*

Flat subsolanus, Vulturnus, & Eurus,
Circius, Occasum, Zephyrusque, Fauonius afflant,
Et quid de medio notus hæret Aphricus, Auster
Conueniunt Aquilo, Boreas, & Corus ab arcto.

Sono però i venti mossi dalle Stelle, perche si dice, che Saturno suscita gli Orientali, Gioue i Boreali, Marte gli Occidentali, & Australi, Venere li Meridionali, Mercurio gli amplia, secondo con qual pianeta è situato; Il Sole moue gli Orientali, e la Luna gli Occidentali.

E questo Mese dedicato à Minerua, ò perche come Dea dell' arti, & operationi fosse fauoreuole alle molte operationi dell'Agricoltura, che di questo mese occorrono, ò perche di questo mese si faceuano le ferie di Minerua dette Quinquetrie.

Sole in Ariete.

Alli 19. e tal volta 20. & ancora 21. di questo mese entra il Sole nell' Ariete.

Martius, atq; Aries producunt tempora veris,

Primo segno del Zodiaco, dal qual segno si potria dire ancora, che questo mese fosse

fosse chiamato Marte, per essere questo animale bellicoso sempre desideroso di pugnare ond'è, che communemente Un'Ariete è chiamato Martino, quasi Un Marte picciolo; è principio della Primauera, però era il primo mese dell'anno appresso gli Antichi, & hora appresso gli Astrologi, anzi trà varie opinioni la de più è che in questo punto Iddio creasse il Mondo, & in questo punto fassi l'Equinotio, cioè il giorno eguale alla notte. L'Ariete è segno di triplicità ignea, calda, e secca, quindi auuiene, che i raggi solari s'accrescono da questo segno d'influssi caldi. è detto segno dell'esaltatione dal Sole, il che sentono tutti li vegetanti, preparandosi al crescere; mitiga ancora nella Luna l'humidità, e questa è la ragione, ch'essa Luna hà maggior virtù in questo segno, che in alcun'altro, quindi è, che l'oua, che nascono in questa lunatione, come piene, e con poco influsso d'humidità; si conseruano più, che le nate in altre lunationi, eccetto d'Agosto, come si dirà; Riscalda ancora assai l'aria, e causa, che la terra si comincia à rasciugare, per riceuere dall'Agricoltore l'infrascritte operationi, quando la Luna è in questo segno, si può sperare operationi buone da medicamenti, e gran rendita di seminati in questo pũto. A dì 15. di questo mese nasce la sera l'Arturo in Boote della natura di Gioue, e Marte, che suol fare incrudelire il tẽpo, douria passare questo mese asciutto, onde si dice, Marzo arido, Aprile humido; *ouero,* Marzo molle, lino per le Donne; *mà meglio,* Marzo asciutto, grano per tutto; E quando Marzo và secco, il gran fà cesto, & il lino capocchio.

Leuar del Sole	*A dì 1. hor. 13. min. 0.* *A dì 15. hor. 12. min. 18.*	*Mezo dì*	*hor. 18. min. 30.* *hor. 18. min. 9.*

Nel Campo. *Si semina trifoglio, lino per tempo, canepa tardi, marzolo, orzo trimestre, ò vogliamo dire marzola, auena, e veccia. Si piantano canne tagliate in pezzetti, non con radica. Si fanno propagini di viti, e mori, e d'ogn'altro albero. Si medica ogni frutto infermo. Si pota ogn'albaro, quali si liberano da seccumi, e rami infruttuosi. Si pianta ogn'albero da radica, e senza, tanto di ramo, come piantone, talla, ò talea, & ancor le oua d'oliue, che si può fare, & il susseguente mese, quando non si fosse fatto l'antecedente nel modo, che s'è detto. Si trasporta ogn'arbusto, si fanno tauoglieri, & i fatti si lauorano. Si fanno tagliolare, si potano le fatte, e le viti giouani, e triste acciò cacciano capi più belli si potano, e le atte si cauano, e trasportano, oue è bisogno. Si tagliano boschi per fare fassine, e s'inseriscono gli arboscelli, come s'è detto de gl'inserti.*

Operationi à Luna crescente.

Nel Cortile. *Si pongono Galline nostrane, e d'India, Anitre, e Pauoni.*

Nell'Horto. *Si seminano bietoni, detto atriplice granati, mori, sparagi, cappari, carchioffi, à questi vecchi si dà il lettame; e se ne leuano le foglie triste insieme con moltiplici, quando non si sia fatto l'Autunno. Si scoprono i sparagi, e si lauorano, quando non si sia fatto il Febraio. Si trapianta ruta, saluia, spico, rosmarino, dragone, cappari, mortella, maggiorana, isopo, e simili, si come ogn'herba la quale dal tanto ingrossare i cespugli si moltiplica, come herba stella, trinità, digitelle, boccali con fragole, viole, e simili, come quelle, che col poner'i loro rami adicano, ò col propaginarle. Si trapiantano ancora cauoli, e cipolle. Si tagliano gli arbori, e frutti giouani vicino à terra, che chiamasi sgarettare, e gli adulti,*

e gran-

e grandi si potano, quando n'hanno di bisogno. Si piantano zucche, zucchoni. Si potano i cappari non potati il mese antecedente, e si piantano inanti l'anno passano. Si piantano piselli presto, fagioli raparini al tardi. Si tagliano i fichi vicino à terra. Si leuano gli agrumi, e i gelsomini di sotto terra. Si raccolgono i fiori di cipolle, e radiche. Si raccolgono spinacci, latuca, cicoria bianca, e tenera, radici, finocchietti saluatici, viole mamole, rucula, & ogn'herba sì per insalata, come per minestra.

A Luna mancante.

Nel Campo. *Si potà ottimamente ogn'albero, & ogni vite, quali ancorà si zappano, ò vangano con tal'occasione s'ingrassano, e si medicano, il che non si tralascia di fare a'mori. Si potano gli oliui ancora con l'applicarci i sudetti beneficij. Si taglia ogni legname da fabrica, & ogni salice. Si semina ogni legume, quale si copre con zappa, ò con erpico, e si pianti poco sotterra, eccetto i fagioli, e miglio.*

Nel Cortile. *Si raccolgano l'oua per conseruare, si capano venchi per fare cânestre, gratici, e simili. Si tramuta, & i vini stati sopra terra si mettono in cãtina.*

Nell'Horto. *Sù l principio di questo mese si scoprono, e nettano li sparagi. Si trapianta ogni hortaglia. Si semina la bieta, bietoni, porri, radici, ruta, cipolle, aniso seleni, zaffarano, ò croco, & ogn'herba da insalata, detta ne' sopradetti mesi, e massime ne gli horti freddi, si come si pianta l'aglio rosso, scalogne, e circa il fine ogni radica, che si mangi, & ogni fiore, il quale non si voglia, che faccia seme, e che produca fiore doppio, come viole, maluoni, garofali, e simili, e questo s'opera nella quintadecima. Si ronca, e leua ogni trist'herba. Si pianta, ò semina il cece primatiuo per la piazza. Si zappano agli, e cipolle.*

Indifferentemente.

Nel Campo. *S'arma di palo, e spino ogn'albero, e vite per difesa da bestie. Si riguardano i prati, nettati, e stercorati. S'ara, e rompe la prima volta quella terra, che non s'è arata, perche per la ragione sudetta della Luna nõ produce molt'herba. Si misurano i campi per seminare i legumi, e canepa. Si vanga la vigna prima, che cominci ad ingrossare gli occhi, & i mori. Si fanno i fasci.*

Nel Cortile. *Si curano l'Api inferme, e si gouernano. Si pongono zucconi per gli vccelli. Si fà dare il conto de' fasci a'Contadini. Si gouernano i Colombi, quand'habbiano piccioncini, con miglio, ò veccia, e conciatura. Si misura, e si comparte la colombaia, e se ne compra, non hauendone à bastanza. S'hanno l'oua da'Contadini.*

Nell'Horto. *Si fanno siepi, e si ligano. S'accomodano, ò fanno di nuouo pergolini, ò pergolari.*

Fanno i fasci i Contadini, col pagare l'opre con brocche, leuano le più grosse rame per fare forcelle, e pali; tagliano querciole per fare cerchi, e perticoni de' salici, e per farne scale; tagliano le roueri giouani senza licenza, per fare tronchi; rimondano il gambo da tutti gli alberi, & i ramoscelli s'appropriano, portandoli à casa con l'estirpato. S'auuerta; che compartino bene la colombina a'caneparı.

Di questo mese si tralascia la caccia de quadrupedi fugaci, e seguitasi quella de' rapaci, peroche si pigliano Lupi, e Volpi con strassino, facendoli cader'in bucbe, ò inciampar' in lacci, mentre seguitano l'esca di grascioli, che si spandono; come si dirà.

Mul-

Mullos, atq; Lupos, capiant Acipensera mensæ.
Illa satis, quæ dat Martius esca iuuant.

Primo seruitio di Credenza.

La statua di Marte potra rappresentare questo mese, fatta di pasta di marzapano, che tenga vna mano sopra l'elmo, nell'altra vn mazzo di giacinti, al piede vn'Ariete.
Insalata di varie herbe, fiori, e radiche, in mezo sia Eolo Rè de'venti, intagliato in vna radice.
Tarantello tagliato in fette, tramezato d'alici, con origano sopra, circondato di limone tagliato in fette, e lauorato.
Bottarga di fettoline seruita con oglio, e melangole.
Aringhe scaldate, e pelate, circondate di salmone in fettoline, e di capari di Genoua.
Rombi marinati, regalati di grani di granati, e fette d'Anguilla salata.
Dentale in gelatina, con guscie di limoncello, piene della detta, e dentro code di gambari.
Tortiglione di pasta in forma di Serpente, pieno d'vua passa, pignoli, code di gambari, e zucca condita.
Pasticcio freddo fatto in forma di spigola.
Luccio grosso cotto lesso, salpimentato, ornato di fiori di boragine, e rosmarino.
Langosta monda, seruita sopra saluietta con pepe rotto, e sale.
Trotte carpionate seruite trà frondi di finocchio.

Primo seruitio di Cucina.

Minestra di pignoli nel modo detto, ouero mandorlata, ouero riso con latte di mandorle, zucchero, e canella.
Triglie alla gratella, seruite con salsa di cappari, regalate di squilli fritti.
Laccie cotte in bianco, coperte di brocoli, e tarantello in fette, ornate di fiori di boragine.
Sarde fritte, regalate di fiori di pasta, e frittelle di mela, seruite con salsa d'alici, e calli d'ostreghe.
Spigola cotta lesso, tuffata in salsa verde, regalata di coda di Langusta tagliata in fette, e fritta.
Calamaretti ripieni cotti in broetto alla Venetiana, regalati con zibibo (senz'acini.
Latti di Laccia, e Reina, gambari teneri, e fegato di storione fritti, seruiti con salsa di mandorline, e circondati di saluia fritta.

Secōdo seruitio di Cucina.

Reina cotta in potacchio con prugne, e cerase secche, pignoli, e tarantello dissalato.
Pasticcio d'Anguilla grossa, fegati, & oua di tartarughe, code di gambari, tartuffi, pignoli, e prugne di Marsiglia.
Linguatole fritte, poi ripiene, seruite con salsa di sugo di granate, regalate di frittelle di spinacci.
Trotte lesse in vino cō fette di limōcello, e foglie di lauro, seruite sopra sal-

uiette con oglio dolce, e pepe cotto, coperte di pimpinella.

Bragiole di Luccio grosso cotte alla gradella con fiore di finocchio, circondate di fegato dello stesso, fritte, seruite con salsa di guscie di gābari.

Merluzzo lesso posto in sapore bianco, ornato di paste lauorate.

Terzo seruitio di Cucina.

Storione cotto arrosto, lardato con grascioli di fiume, e grasso di tarantello dissalato, ornato di brocole di cauoli fiori fritte.

Cessalo cotto alla gradella, circondato d'orate marinate, poi infarinate, e fritte nella padella, indi poluerizate di polue di mostaccioli Napolit.

Trotte fritte da' Bagni, in luogo di quelle di Montorio, seruite sopra pasticcietti sfogliati, pieni d'ostraghe, tartuffi, e code di gambari.

Pasticcio di Lamprede, Calamaretti ripieni, latti di Storione, ò d'altro pesce, prugnoli conditi, e pistachi.

Luccio grosso ripieno, cotto allo spiedo con salsa di Cappari sopra, circondato di cime di lupoli fritti, & oliue senz'osso.

Crostata di conditi.

Secōdo seruitio di Credenza.

Gambari mondi in guscia, accompagnati con aceto, sale, e pepe.
Vua fresca bianca.
Vua negra.
Mela siroppate.
Gelo di cotogne.
Oliue grosse.
Castagne pellate cotte lesso in vino alla Sauoiarda, con noce moscata, finocchio, & altri aromati.
Mele rose.
Mele ruginose.
Pere carauelle.
Pere Fiorentine.
Mandorline.
Carchiofaletti teneri.
Sparagetti saluatici cotti, seruiti cō oglio, sugo di limoncello, e pepe.

Colatione per giorni da Vigilia.

Mandorle ambrosine pelate, e sbrufate d'acqua rosa.
Finocchio secco.
Oliue rotte.
Cappari di Genoua.
Oliue grosse.
Maroni.
Ansari.
Cotogni siropati.
Pignoli riuenuti in acqua rosa.
Zibibo.
Pistachi.
Finocchio in grana, & in canna, salato.
Vua fresca.
Fior di cedro accomodato in aceto, e sale.
Radica di bieta rossa, con altre radiche.
Carchiosso, Vua, Citrolo, Azarole, Meloncini, Nespole — Salati in aceto.
Guscie di Meloni in miele, ouero in mosto cotto.
Dattili freschi.
Ciambelle d'anisi.

Il Co.

Il Co. Ludouico Felicini per celebrare circa questa stagione, nell'augusto suo Palazzo della Villa di Ceredolo, le tanto felicissime, quãto nobiliss. nozze, trà mia Signora, la Sig. Co. Angiola sua figlia, & il Co. Oratio Boschetti; mentre l'Eminentiss. Sacchetti, che si degnò esser ministro de' Sponsali, e Monsig Boschetti Arciuesc. di Cesarea, e Monsig. Rangoni Vesc. di Modana, & altri Caualieri Modanesi, e Bolognesi, cõ quantità di Dame parenti si tratteneuano aspettando l'opportuna hora di cena, con giochi, canti, suoni, e danze, fece ornare, e preparare la tauola nell'infrascritto modo.

Gelatina di varij colori, cõ quale si rappresentaua l'arma Boschetta in vn piatto reale, cõ l'ornamẽto di pasta cãnellata, ripieno pure di gelatina, & in luogo di cimiero vna statua di zucchero rappresẽtãte vn Cẽtauro, che hauea in mano la triuella gallica, impresa solita de' SS. Boschetti.

Pasticcio freddo di Vitella, fatto in foggia d'arma de' Signori Felicini, & in luogo di cimiero sorgeua vna statua di pasta di marzapane, rappresentante vn Pardo insegna pure di questa casa; queste due viuande erano poste al pari sù la tauola: ma à piedi di quella, e nel mezo era figurato in vna statua di butiro vn Leone armato, pur impresa de' Signori Boschetti, qual sostenendo vna Felice fatta al naturale, e di seta, alludeua all'vna, & all'altra Famiglia congionte.

Presciutto sfilato, accomodato in forma di monte, in cima del quale era vn'Amoretto, e circondato di coppa in fette sopra verdura.

Fagiano in pasticcio fatto in forma d'arma, in vno al primo piatto quella di detto Eminentiss. Sacchetti, nell'altro quella di Monsig. Boschetti, nell'altro quella di Monsig. Rangoni.

Torta Imperiale in forma di Giardino, con banderole con l'arme de' Sposi.

Oua miscite ornate con pistacchi, e crostini delle stesse.

Conditi grossi, seruiti sopra saluiette in bacili con fiori.

Pauone salpamentato, seruito in piedi con suo collo, e coda.

Pasta sfogliata in piramide con la banderola, con l'arme sudette.

Pane di Spagna in pagnottine souraposte, seruite sopra saluiette.

Mãgiar biãco gettato in forme, rappresẽtãte la Torre di Modana, circondato dello stesso, gettato in cappe di S. Giac. alludẽti à Mons. Rãgoni.

Vn Cedro grosso lauorato, & ornato conforme l'arte, e seruito trà verdure, e fiori naturali in quantità.

Il resto del pasto, secondando la magnificenza di questo Caualiero, fù copioso d'ogni sorte di carne, condita, & imbandito con esatta diligenza; oppulentato con ogni sorte di frutti, che in tal stagione si possa hauere, e compito con ogni sorte di confettioni.

Aprile dalla parola aprire, *si crede cõmunemente esser detto, perche apprendosi la terra, sorge ogn'herba, e fiore. Non altrimenti il più delle volte di questo mese celebrasi la solennità, nella quale apertosi il Sepolcro, Christo fiore di campo risuscitò; Altri dicono, che Romolo hauendo nomato l'antecedente mese dal Padre* Mar.

Aprile. Considerati one pia.

Padre Marte, questo lo chiamasse dalla Madre d'Enea, Venere, e che si douesse leggere Afrilis, *perche* Afron *vuol dire la spuma del mare, della quale si fauoleggia fosse nata Vergine; ma siasi come si voglia, Venere soprastaua à questo mese, e forse perche in riguardo della Dea di bellezza dominasse al più bello di tutti li mesi, onde fù detto.*

Quodq; eadem pulcra est hoc pulcro tempore digna,
Hæc aperit tempus, hæc pellit frigora vere,
Hæc satis vires arboribusq; refert.

Qualità di Venere

Ma forse perche di questo mese ogn'animale viene à Venere; è Venere pianeta temperatamente freddo, & humido, detto benefico, minore però. Quando è che la Luna è bene potare, inserire, e coltiuar l'horto. Domina i dattili, il capel venere, la rosa, il mirto, la Lepre, e la Colomba. Douria questo mese passare pluuioso, però diceſi; Aprile ogni giorno vn barile. Et aqua Aprilis maximo digna pretio; *ouero* L'acqua d'Aprile il Bue ingrassa, il Porco vccide, e la Pecora se ne ride.

Sole in Toro.

Entra il Sole circa li 19. ò 20. di questo mese nel Toro.

Aprilis secum torui fert cornua Tauri.

Segno della triplicità aerea, freddo, e secco, temperatamente però, ò poco, ò niente, anzi è proprio à gli ammalati, alle piante, à vegetanti, & ad ogn'animante. Quando la Luna è in questo segno, è bene piantare, e seminare, perche sogliono fare pioggiette minute; fauoreuoli à quest'operatione, ogni volta però, che dalle figlie d'Atlante non sia impedito questo buon influsso, come fù cantato.

poi quando il vespro
Si cominciano veder tuffar frà l'onde
Le foglie d'Atlante, all'hor rassembra,
Ch'altro Verno nouel ci guasti Aprile.

Onde si può dire. Clara sit illa dies, modo fiet modo ridet Aprilis.

Qualità di questo mese.

Sentiamo in vero freddi rigorosi in questo mese, quali distruggono ogni fatica rurale; ma credo essere costume antico della stagione, che si può scorgere dal racconto d'Ambrogio Nuuidi, d'vn Pastore, che mal parlò contro il mese passato.

Audit hoc pastor discessit perfidus inquit,
Cui male sit, teneras nec mihi læsit oues
Verba mouent iram: mars in sua terga reflexus:
Mutua ab Aprili tempora quarta petit,
Haud mora hyperboreos montes alpesq; niuosas
Occupat, atq; gelu siccus adurit humum
Prodierant gemmæ: tactæ rigore pruinis
Prodierant segetes frigore læsa seges:
Grando fit, occumbunt teneræ cum matribus agnæ.
Tecta cadaueribus tota latebat humus.
Pœnitet in mensem pastorem dura loquutum
Cum redit, & supplex vota precesq; facit
Temporaq; Aprilis iungit numerumq; dierum,
Et cauet hisep tis, nec procul ire narat.

Leuar

Leuar del Sole { *Adì* 1. *hor.* 11. *min.* 27. / *Adì* 15. *hor.* 10. *m.* 27. } *Mezo dì* { *hor.* 17. *min.* 43. / *hor.* 17. *min.* 22. }

Nel Campo. *Si semina canepa, melega, herba medica, miglio panico al tardi. Si piantano oliui, castagni giugioli, e mori sù monti, oue ancora s'inserisco-no, e si propaginano viti. Si piantano ancora mori, mirti, bosso, granati, oliui, e simili, tardi. Si raccoglie, e semina il seme d'oliuo, e si trapianta tutto ciò, che non hà germogliato, perche la pianta, che non hà principiato à germogliare, è atta à trapiantamento.*

Operationi à Luna cresc ẽte.

Nel Cortile. *Si fanno nascere i vermi da seta. Si gouernano i pulcini, e si raccolgono oua.*

Nell'Horto. *Si piantano gli agrumi, fagioli raparini, meloni raparini, citroli, cucumari, zucche, e zucconi. Si trapianta dragone, roscano, basilico, serpiglio, e cauoli, essendo prouerbio;* Chi pone il cauolo d'Aprile, tutto l'anno se ne ride, *quali si fanno ancora nascere. Si ligano lattugoni. Si raccolgono spinacci, bieta, bietone, finocchi, sparagi, lupoli, latuche capuccine, fiori di boragine, rosimarino, rucola, vua spina, petroselli, fiori di cipolle, e radiche, piante, e naranci. Si tagliano gli arbori giouani vicino à terra.*

Nel Campo. *Si seminano ceci, fagioli, e s'inseriscono castagne, oliue, giugiole, mori. Si ronca faua, canepa, e dapoi ci si semina cicorea, lino, melega. Si palmano le viti, e se ne leuano i tralci, che di souerchio cacciano, acciochè l'humore resti in pochi, alle quali si dà ancora la poluere.*

A Luna mãcante.

Nel Cortile. *S'estirpano le malue da presso le casette dell'Api, perche oltre, che le offende, nudriscono animali all'Api contrarij, quali si nettano da tarme, e tignole, si come si guardano da lucerte, e serpi, e s'osserua se s'auicinano allo sciamare. Si possono ancora tramutare i vini.*

Nell'Horto. *Si semina bieta, seleni, e porri, carotte, barbe di becco, biete rosse, & ogn'herba da radica, melenzani, e cardi. Si piantano cauoli, e cipolle, citroli, cucumeri, e meloni. Si leuano i getti à gl'inserti, che cacciano nel saluatico, e nell'horto fresco. Si semina ogni hortaglia, come ne gli antecedenti mesi.*

Nel Campo. *Si nutrisce ogn'inserto di spino, e palo. Si riempiono li buchi, & i fossi de' piantamenti, non affatto pieni. Più si deue guardare il campo da bestie questo mese, che ogn'altro.*

Indifferentemente.

Nel Cortile. *Pulcini, Gallinazetti, comprare, ò vendere, perche in questo tempo, auanti fiorisca il grano, sono meglio. Si gouerna la Colombaia nel modo detto di sopra, & i vermi da seta nel modo detto nel suo trattato, e si piglia il conto de' sassi non hauuto.*

Nell'Horto. *Se ne leua ogn'herba trista. Si semina camoclie, ambroboi, bombace. Si piantano nasturci, notturni, caranci, amaranto, & ogni fiore. S'espongono gli agrumi, e si raccolgono cappari, e caso non pioueße, s'inaffia. Si pianta ogni radica, della quale l'Huomo mangi, cioè biete rosse, barbe di becco, carrotte, pastinache, e simili; si come meloni, citroli, melanzani, e cucumari, perche molti non osseruano in questi lo stato della Luna.*

Le Faue, che si doueuano zappare, quand'hanno quattro foglie, che succede di que-

di q[illegible] mese, per lo più si lasciano da' Contadini crescere, per non hauerle à zappare, che una sol volta, quando già sono cresciute. Douriasi ancora roncare il formento, che non si fà per fatica. Cominciano di questo mese i Contadini à condurre bestie per vie, per viali, argini, e fossi, e distruggono inserti, propagini, taglioli, & arbusti piccioli.

Si pigliano Quaglie al lor'arriuo, si come Rondini. I Rosignuoli, e Capanegri si pigliano per cantare, & i Fagiani si pigliano con la Gallina.

Lactentes hædos Aprilis, postulat agnos,
Oua frequens dapibus, lactea mitte tuis.

Primo seruitio di Credenza.

Per la statua di questo mese fatta di butiro, si potria rappresentare Europa vestita di verde, coronata di mortella sopra vn Toro.

Fiorita con zucchero, e neue.

Vn'ouo grosso come il capo d'vn'huomo nel modo che s'è insegnato, circõdato d'oua toste, quale spaccato, quale intiero, seruito sopra saluietta.

Oua filate, seruite sopra crostini, tramezate con crostini di butiro con zucchero.

Ricotta con acqua rosa, e zucchero, passata per siringa, accomodata in diuerse riuolte, seruita con zucchero, e cannella.

Torta di marzapane regalata di fiori, e frutti conditi.

Cacio di Lodi in pezzetti, seruito sopra saluiette, frà frondi di finocchio.

Pizze, e fugacine di butiro, ben lauorate, regalate di moscardini bianchi, (e rossi.

Lauoro di pasta sfogliata, fatto à guglia, ornato di fiori.

Gioncate sopra verdura con zucchero.

Oliue nostrane sopra tazze, con sugo di limoncello, oglio, e pepe.

Primo seruitio di Cucina.

Suppa loua fatta di latticinij, ed oua, come s'è detto.

Oua fresche calde per sorbire, seruite in saluietta.

Fritelle di sambucco seruite con zucchero, tramezate di rauiole verdi, già cotte, poi fritte.

Frittata ripiena, circondata di frutti siropati.

Oua à occhio di Bue, circondate di fette di pane boffetto, fritte in butiro, coperte di fettoline di prouatura, ò cacio tenero.

Saluiata in piatti reali, circondata di geneftrata.

Frittata doppia, regalata di fiori di boragine, e melangole spaccato.

Oue rotte, seruite tenere, circondate d'asparagi fritti.

Rauioli con sfoglia, cioè tortelli, seruiti con cacio, e butiro, regalati cõ sonagli.

Frittata alla Fiorentina circondata con canoncini ripieni.

Oua ripiene, tramezate con rossi d'oua tosti.

Macaroni inuolti in cacio, seruiti con butiro, sottestati.

Frittata alla Lombarda, regalata di torci di carchioffi fritti.

Oua arenate, circondate di paste sfogliate.

Rauioli bianchi senza sfoglia, inuolti in cacio grattato, seruiti in piatti cõ butiro.

Fritta-

Frittata con pignoli, prugnoli, petroſelli, e menta, ſeruita con limoncelli (tagliati.
Oua cotte in piatti, regalate di radiche di petroſello fritto.
Paſticcio di latte, & oua, tramezati con roſſi d'oua, fatte dure in zucchero.
Frittata rognoſa con pezzi di tarantello diſſalato, & allici in bocconcini.
Oua ſperdute in butiro, circondate di brocoli di cauoli fiori fritti.
Tortelloni ſeruiti in acqua fredda con neue ſotto.
Frittata fatta in acqua regalata, di lauori di paſta fritta.
Oua fritte in zucchero, regalate di lupoli fritti, & agreſto chiaro.
Tartara di Monache.
Frittata con oua sbattute, torci di carchioffo, e cime d'aſparagi, circondata di prataioli cotti alla gratella. Oua nel tegame.
Prouature allo ſpiedo, ouero cacio tenero, cioè tomino ſgroſtato, e cotto allo ſpiedo, ouero fritto, circondato di fiore di roſmarino.
Frittata con oſtraghe, ouero cappe, tartuffi, ouero prataioli.
Oua cotta sù la palla, detto bolledri, regalate di fritelle di ſaluia in cola di farina di caſtagne, fritte in butiro.
Cacio di Parma in fettoline, fatto bollire in piatto con oglio, e melangole.
Frittate di varij colori con herbe.
Pane ſpongoſo abbruſtiato, inſuppato in latte di mandorle, ò pignoli, ſtemperato con acqua roſa, zucchero, e cannella, coperto di roſſi d'oua toſte, e circondato col bianco d'oua pure, ripiene di paſta di marzapane zaffaranata.
Laſagne à vento, tramezate con fette di prouatura, ò di formaggio tomino, poluerizate di cacio duro di Parma, e ſotteſtate con butiro.
Butiro allo ſpiedo, regalato d'offelle piene di cotognata.

Secōdo ſeruitio di Credenza.

Marzolini ſpacati, regalati di fiori, e verdura.
Formagetti di Caſtel S. Pietro graſſi.
Oliue groſſe.
Vua freſca.
Mela roſe.
Pera zambroſina, e rugina.
Cappari mondi regalati di zucchero.
Maroni bianchi fatti teneri in acqua roſa tiepida.
Cotogne cōſeruate in moſto cotto.
Guſcie di Melone cōſeruate in ſapa.
Armeniache verdi.
Sparagi ſeruiti con oglio, aceto, ſale, e pepe rotto.
Carchioffi freſchi con ſale, e pepe.

Cena di Peſce in guſcia.

Primo ſeruitio di Credenza.

Inſalate diuerſe, accomodate in guſcie di madre perle, acconciate con oglio, zucchero, e ſugo di melangole.
Granceole ſeruite con oglio, aceto, pepe, e ſale.
Granci porri ſopra ſaluiette ſeruiti.
Sapore di guſcie di gambari.
Gambaro leone ſalpamentato, mezo mondo, ſeruito trà verdura.
Cappe ſante finte, fatte di zucchero, e farina d'amito.

Mangiar biãco fatto con polpa di Lãgosta, gettate in cappe di S. Giacomo.
Gelatina di color d'ambra, con dentro code di gambari.
Ostraghe marinate, seruite sopra fette di limone.

Primo seruitio di Cucina.

Suppa d'ostraghe, e tartuffi.
Muleche fritte, regalate di fritelle di fichi secchi.
Granci teneri fritti, seruiti con salsa di limoncello.
Canolicci, cioè cappe longhe à broetto alla Venetiana.
Cappe sante, già in tegame cotte, poi seruite con sugo di melangole nelle stesse cappe.
Squilli fritti, circondati di pasticcini alla Genouese.
Lumache fritte, stuffate in salsa verde.

Secõdo seruitio di Cucina.

Suppa di teline alla Romana.
Pasticcio di quattro partimẽti, in vno ostraghe, e prugnoli; in vn'altro fegati di tartaruca, e taratello dissalato; in vn'altro canolicci, e prugne di Marsiglia; nell'altro cappe di Chiozza fuori del guscio, e code di gãbari.
Granci ripieni, circondati da gambari pure ripieni, de'quali il pieno si farà con la stessa materia del lor corpo ben trita, passata, misticata con capperi di Genoua, condito, alici, calli d'ostraghe, ogni cosa ben trito, poi cotti, sottestati, e seruiti con le sue code riportate.
Ricci di mare, vnitone assai in vn guscio, poi cotti alla gradella, e seruiti con pepe, e sugo di melangoli.
Pauarazze aperte in piatto, seruite calde con sugo di limoncello.
Canolicci, detti ancor cappe da deo, cotti alla gradella, seruiti nel guscio con cappe di pasta, piene di salsa di cipolle, e mel'apie.
Ostraghe fritte, seruite sopra fette di pane abbrustiate, poi insuppate in sugo di limoncello.
Cappe di Chiozza seruite calde con oglio, e melangole.

Terzo seruitio di Cucina.

Suppa d'oua di gambari, prugne di Marsiglia, e prataioli.
Pagnotte ripiene d'ostraghe, tartuffi, e code di gambari.
Langoste stuffate con latte di pignoli, e cannella.
Tartaruca di mare, cotta stuffata cõ frutte siropate, seruita nella sua cassa.
Gambari seruiti caldi con oglio, pepe rotto, sale, e sugo di melangoli.
Polpette di coda di Langosta, seruite in brodo giallo, fiorite con fettoline di latuca condita, e circondate di capparotti fritti.
Ostraghe in guscia cotte alla gradella, seruite con melangole, pepe rotto, & oglio.
Coda di Langosta in fette, fritta in oglio di mandorle dolci, regalata con salsa d'alici, e circondata di gambarusi fritti.

Crostata di code di gambari, & ostraghe.

Gam-

Gambari in guſcia mondi ſopra ſaluietta.
Grancelle noſtrane ſopra verdure.
Granci di fiume cotti alle bragie.

Secōdo ſeruitio di Credenza.

Diuiſe Romolo il Popolo di Roma in Giouani, e Vecchi queſti chiamò maggiori, quelli minori, da maggiori chiamò il meſe di Maggio, da minori Giugno, come ſi dirà, ſe bene alcuni vogliono, che Maggio ſia detto da Maia, moglie di Vulcano, ouero da Gioue, alludendo alla ſua maeſtà; Altri lo chiamò Madidum *à* Madefactione, *perche di queſto meſe naſcono le Pleiade; vna delle quali è Maia, e la Iadi Stelle pluuioſe, & abbondanti di rugiada, quale è tal volta di nocumento alle piante; e quindi forſe auuiene, che queſto meſe foſſe poſto ſotto la tutella d'Apollo, con penſiero, che raſciugando la ſuperflua humidità, il rendeſſe libero da malume, quale di queſto meſe abbonda, di che fù cantato.*

Ergo relanguentes rubigo infecit ariſtas
Ipſeq; fallebat vota colentis ager.
Pallidus arebat decuſſis fœtibus annus,
Nec ſteterant ſiluis Poma, nec vua iugis.

Da che ſi hebbe occaſione di dire; Che quando Maggio è hortolano, è aſſai paglia, e poco grano, *ouero;* Maggio ventoſo, Aprile pioucſo, anno fruttuoſo. *Altri c'attribuiſcono la protettione d'Apollo, in riguardo, che il Verno, e Primauera per lo più il Sole è oſcurato da nubi; ſolo il Maggio pare appariſca più caldo, e riſplendente. Non altrimenti Chriſto vero Sole, dopo le nubi dell'oſcurità della ſua paſſione, riſplendente aſceſe al Cielo.*

Conſideratione pia.

Il Sole, che opera con calidità, e ſiccità temperata, è buono con pianeti buoni, con triſti ſi dice, che ſi faccia maligno; con Marte hà dominio ſopra il grano; con Venere ſopra i ceci, e frutti di natura dolci; con la Luna ſopra il miele; trà gli alberi ſopra il lauro; trà fiori ſopra il giacinto; trà l'herbe i giraſoli.

Qualità del Sole.

Entra il Sole in Gemini.

Floribus adducit Geminorum ſidera Maius.

Segno di triplicità aerea, moderatamente caldo, & humido, quali qualità imprime nell'aria, confortanti dalla natura, e dal calore naturale, e fauoriſce alla proſperità de' ſeminati. Quando la Luna è in queſto ſegno, ſi può ſperare vtile dalle medicine, felice euento de' grani; ma non è bene ſeminare, quando è nel fine di queſto ſegno.

Sole in Gemini.

Coſtumaſi à non fare nozze di queſto meſe con rito antico, perche di queſto meſe fingeno, che naſceſſe l'Orco, e li Giganti, gente furioſa; e la quinta Luna dell'anno, quale è queſta appreſſo noi, era hauuta per ſterile. Pare, che il Padoano conſegli il villeggiare queſto meſe, quando diſſe.

Perche non ſi facciano nozze.

Lætus vbi aduenit Maius, pote roſida rura,
Linque merum lactis promor in latices.

Leuar del Sole.	*A dì 1. hor. 0. min. 0.*	*Mezo dì*	*hor. 17. min. 0.*
	A dì 15. hor. 9. min. 28.		*hor. 6. min. 44.*

Nel Campo. *Si ſeminano fagioli, miglio, panico, e melega, & i nati ſi zappano. Si piantano viti, e vigne con taglioli ſotterrati il Marzo, & ottimamente s'inſeriſcono viti con ſorcoli ſotterati, perche l'humore ſottile, che in abbon-*

Operationi à Luna creſcēte.

danza trasmettono l'Aprile lagrimando, hora diminuito, diuiene viscoso, & à proposito per gl'inserti. Si tagliano i fieni, e l'herba nata ne' campi, e subito s'ara la terra. S'ara sotto il lupino, e quei campi, ne' quali pe'l freddo, ò altro accidente si fossero perduti i seminati, si possono arare, e seminarci canepa, fagioli, miglio, e panico, che chiamasi dagli Antichi Aratrare.

Nel Cortile. *Si sottopongono oua ad ogni pollo. Si gouernano i piccioni, e si lasciano andare parte de' primi per popolare le colombaie.*

Nell'Horto. *Si seminano gli agrumi. Si piantano rami offesi di limone, e cedri in terra à radicare, ò si fanno pignattini. Si trapiantano porri, cauoli, cipolle. Si ligano lattuconi. Si piantano zucconi. S'inestano fichi, oliui, castagne à occhio, naranci, gelsomini, persiche, armeniache, mandorle, e simili, e se si volesse fendere la scorza pe'l longo à castagne, cerasi, & altri frutti, si fà di questo mese. Si raccolgonò le faue primatiue, piselli, fiori di boraggine, rosmarino, saluia, fagioli raparini, dragone, lattuche grosse, lattuchoni bianchi, roscano, zucche primatiue, cerase, frauole, mele primatiue dette collare, finocchi, agli teneri, cipollette, cicoria noua, sparagi, rucola, vua spina, petroselli, e bieta.*

A Luna mâcante.

Nel Campo. *S'ara la terra, perche dal susseguente caldo l'herbe sono morte. Si palmano, e spampinano le viti, e si ci lauora al piede col scalzarle. Si douria ancora roncare il grano, e leuare a' piantamenti ogni getto superfluo. Si zappano faue, fagioli, miglio, melega, e canepa. Si caua il lino. Si taglia l'orzo se sia secco. Si mietono le rape, e si raccoglie il seme.*

Nel Cortile. *Si raccoglie fiore di sambuco per seccare, origano, puleggio, petroselli, delfini da seccare per lo Verno. Si deue far stima del cacio di questo mese, come ch'è il meglio; ogni pietra cotta di questo mese è migliore, che d'ogn'altro: alcuni ancora tramutano.*

Nell'Horto. *Si tosano siepi. Si zappano, agli, cipolle, & ogni hortaglia. Si semina endiuia, si come gli alberi piccioli del tauogliero, e quei picciolissimi di poco nati s'inaffiano. Si possono seminar biete rosse, & ogn'herba, che s'vsi in radica, melenzani, e cardi, radici, e rape.*

Indifferentemente.

Nel Campo. *S'ammazzano i mangiacozzi, ò vogliamo dire tagliaticci, che mangiano le viti. S'armano di frasche i tagliolini piantati di nuouo. L'aratro s'erpica Si fanno fossi, e si riuedono le chiauiche. Si rimondano i salici. S'aprono gl'inserti, e s impalano i maceratori. Si vendono fassi minuti per vermi.*

Nel Cortile. *S'osseruano l'Api, perche di questo mese sciamano. Si raccolgono tutte l'immondezze, e s'ammassano, acciò si smaltischino. Si licentiano i Socij. Si vende la foglia di more, ouero i vermi. S'hà cura all'Api, quando sciamano Si fà l'oglio rosato, e di viole, si come l'aceto rosato, e di sambuco. Si conseruano le rose per il Verno; fansi ottimi argini ben battuti, per difesa dell' acqua, perche, secondo Vitruuio, di questo mese si fà ottima argilla, e si può far l'amito.*

Nell'Horto. *Si semina ambroboglio, camoclit, e bombace.*

I Contadini non sfrondino olmi, e mori giouani, e nel raccor la foglia non torcano, ò rompano i rami, ò raccolgano la lor cima inutile, e dannosa; non

fac-

facciano foglie di roueroni, e perciò si riguardino i boschi da bestie, e s'habbia cura, che nel fare la foglia de' salici non leuino la cima alle vimene, e nel tagliare i rami delle stoppe non vadano tanto vicino alla sommità, che le offendano, e facciano seccare.

Auuerti, che tal volta non vendono tutti i Folicelli, quali con tua foglia hanno pascolato, mà de' piu belli ne tengono quantità per semente; e se bene procurerai d'hauere la meta di questi forati, e de' tristi, & imperfetti, chiamati chiocchetti, e faloppie, in ogni modo non ti danno la metà del seme, che hanno cauato da' comuni Folicelli, & essi sono in obligo à ponerci tutto il seme del loro, e far ogni spesa, in riguardo del molto, che se gli dà, cioè tutta la foglia necessaria.

Si cacciano Quaglie col quagliero, e col bracco, ancorche indebitamente, per il danno, che si dà alla prole, e moltiplicità. Similmente s'imparano l'oua di Fagiano per sottoporle à Galline.

Dum floret Maius Vitulina vescere carne
Innocui pisces Ostrea Cancer erunt.

Primo seruitio di Credenza.

Statua di zucchero vestita di verde, con ghirlanda di rose in capo, la quale accoppia due puttini denotanti il segno solare di questo mese, posta in vn bacile, rappresentante vn fiorito prato.

Limoncelli tagliati in fettoline minute, e state in acqua rosa, seruite con zucchero, e neue.

Presciutto ottimo cotto in latte, ghiacciato, regalato con cappe di pasta pieno di mortadella grattata.

Capi di latte seruiti con zucchero, e neue, regalati di fragole.

Pasticcio di vitello freddo, fatto in bella forma.

Fragole lauate in vino, seruite con zucchero, e neue.

Cassette di pasta con frutti siropati in zucchero, dentro.

Oua in scite, circondate con crostini coperti dell'istesse.

Butiro lauato, passato per siringa, seruito con zucchero.

Gioncata in canestrini con zucchero.

Primo seruitio di Cucina.

Minestra di latti di Capretti in bocconcini, & vua spina, ligata con oua.

Spalla, ò ventresca di porco fatta in carbonata, seruita con aceto rosato, e pepe ammaccato.

Bragiole di Vitella ripiene, seruite con salsa bastarda, circondate di cappari di Genoua, sopra fette di limone.

Budella di Capretto riuolte, e cotte in forma di palla, tramezate di fritelle di sambuco, e regalate con lauori di pasta.

Latti di Vitella, lardati minuto, cotti allo spiedo, con fegatelli di Capretti, inuolti in rete, seruiti con salsa di mandorline verdi, e regalati di melangole in fette.

Piccioni di torre attortorati, seruiti in brodo scuro, con torci di carchioffi, e presciutto in fette.

Lingue di Vitello lampredate, vnite con Quaglie, e frutti siropati.

Pollastrini piccioli inuolti in rete, cotti arrosto, seruiti col copertoio, e salsa di fraole.
Testiciole di Capretto senz'osso, dorate, e fritte, regalate con ceruella dello stesso, seruite sopra crostini di pane fritto in butiro.
Pasticcetti sfogliati pieni d'animelle di Capretto, polpettine di Vitello, carchioffi, sparagi, prugnoli, pignoli, conditi, e sua salsa.
Panza di Vitella ripiena, cotta lesso, coperta di latuca ripiena.
Gola di Vitella stuffata con zina dell'istesso ripiena.
Crostata di torci di carchioffo, cime d'asparagi, grasso, e cacio tenero.

Secōdo seruitio di Cucina.

Busecca alla Milanese in suppa, tramezata alle fette del pane, coperta di cacio di Parma, e sotteстata, poi regalata con altra ripiena, cacio, pepe, e mentuccia.
Petto di Vitella senz'osso ripieno, cotto in saluietta, circondato d'oua sperdute in latte. Salsa verde.
Tacchini, ò vogliamo dire Galli d'India gioueni, cotti arrosto, ripieni di fettoline di lingue di Porco salate, tagliate, e zucca condita, regalate d'offelle piene di mangiar bianco.
Piccioni grossi lardati, cotti allo spiedo, tramezati di granelli d'agnello lardati, e cotti arrosto, seruiti col copertoio, e salsa di limoncello.
Pasticcio di bragiole di Vitello lardate, e Piccioni di torre smembrati, con sua salsa.
La parte di dietro del Capretto lardata minuto, cotta arrosto, regalata con rosmarino fritto, e lauori di pasta siringata, accompagnata con salsa di pampini di vite.
Rognonata di Vitella cotta arrosto, lardata, circondata di crostini dello stesso, e paste sfogliate, con salsa principale.
Leprotto giouine, ouero coniglio, seruito pieno, cotto arrosto, inuolto in rete di Vitella, accompagnato con salsa di basilico, & agli.
Pauoncini gioueni affagianati, seruiti con limoncello tagliato, & ornati con fascie di limone lauorato.
Crostata di fragole.

Secōdo seruitio di Credenza.

Oliue grosse.
Latte miele con caldoncini.
Finocchi in canna.
Maroni bianchi trà rose.
Cacio tomino grasso sopra frondi di vite.
Mele apie trà verdura, e fiori.
Prouature fresche, ouero formaggio tenero non salato, seruito trà frondi finocchio.
Ricotta calda seruita con zucchero.
Faua in baccelli.
Piselli in scaffe, cioè ne'baccelli.
Mandorle teneri.
Armeniacke.
Carchioffi fritti in butiro.
Sparagi cotti in butiro, coperti di cacio di Parma.

Cena

Cena di laticinij, & oue.

Insalata di fiori di saluia, rosimarino, e boragine.
Insalata di roscano.
Gelatina bianca, circondata d'oua fatte della stessa.
Oua dure peste, misticate con zucchero, & acqua rosa, seruite sopra crostini in saluiette.
Ciambelle fatte con butiro sopra saluietta, e con verdura seruite.
Lauoro di pasta sfogliata, intagliato, e postoci dentro butiro lauato in acqua rosa, poi stampato in cappe sante, seruito con zucchero.

Primo seruitio di Credenza.

Minestra di viuarole d'oua, e petroselli, la sola fronde ben trita, poi cotta in butiro.
Anolini, ò vogliam dir tortellini cotti in butiro, inuolti in cacio di Lodi grattato, e seruiti con cannella in poluere.
Rosso d'ouo duro, poi trito con mano, e misticato con petroselli triti, seruito caldo in butiro.
Lasagne stuffate in latte di pignoli, zucchero, e cannella.
Gnochi, ò strozzapreti di polue di pane di miglio, pesto, e sfarinato, cotti in latte, inuolti in cacio grattato, seruiti con cannella, e butiro.
Frittata rognosa con fagioli raparini.
Pane spongoso dorato, e fritto in butiro.
Paste sfogliate di varie forme.
Rauioli verdi senza sfoglia, con cacio grattato, cannella, e butiro.
Frittata d'oua, coperta di condito trito, poi riuolta à guisa di cialde.
Rauioli pieni di pasta di marzapane, fritti, detti castagnoli.
Ricotta calda con zucchero, & acqua rosa.
Cacio tenero, ò tomino, in tegame, ben abbrustiato, con oua sopra intiere.
Frittata d'oua con grane di zibibo senz'acini.
Torta di b eta alla Bolognese.

Primo seruitio di Cucina.

Giugno, come s'è detto à Iunioribus, *e per fede d'Ouidio.*
Iunius est Iuuenum, qui fuit ante senum.

Giugno.

Potriasi dire, che gli Apostoli fossero ringioueniti nel vigore della predicatione della Fede, per la Venuta dello Spirito Santo, la cui solennità celebrasi tal volta di questo mese; mà altri lo deriuano da Giunone, perche in questo mese anticamente si faceuano grandissimi honori à Giunone, il cui Tempo fu dedicato le calende di questo mese; altri lo chiamano così da Giunio Bruto, qual fù il primo Console, perche alle calende di questo mese scacciò i Rè di Roma.

Consideratione pia.

Sourasta à questo mese Mercurio, la qualità dal quale per la maggior parte è di seccare, perche in questo mese le biade si seccano; inhumidisce ancora, quando è congionto con la Luna, e però dicesi pianeta conuertibile; perche è buono, e tri-

Qualità di Mercurio.

sto; domina questo Pianeta, congionto con Marte, le noci, e mandorle, & auellane; con Venere il zucchero, & i vermi da seta; con la Luna l'oliue, e l'oglio, & tutte le frutte; trà le piante l'oliuo, e trà l'herbe il mercuriale.

Sole in Cācro. *Entra il Sole questo mese in Cancro trà li 20. 21. 22. giorni.*

Solstitium æstiuum Cancri fert Iunius æxe.

Segno della triplicità acqueo, freddo, & humido temperatamente, però idoneo alle cose della natura, e nutrimento, peroche l'humidità sua è sostentatiua, e temperata, mediante la quale il moto della natura s'impiega alla dolcezza, e nutrimento, dalla quale ne crescono i vegetabili, e ne viuono gli animali. Quando la Luna è in questo segno è bene arare quella terra arida, ouero i semi aridi seminare, medicarsi, e si può sperare felice nauigatione, si come è tempo perfettissimo per seminare, massime se in sestile, ò trino di Saturno.

E opinione de gli Agricoltori, che venga meglio il tagliare i legnami dal fine di questo mese, fino al principio di Gennaio, con l'osseruatione però sudetta della Luna, che d'altro tempo; Vediamo di questo mese alcuni tempi improuisi, e grandini, ò almeno tuoni spauenteuoli, il tutto suole causare prima la colpa de' nostri misfatti, poi il nascer d'Arturo il dì 10. e dell'Aquila il dì 11. de' quali uno suol' esser grandinoso, l'altro folgoreggiante. Il Padouano disse di questo mese.

Iunius, & gaudet gelidis, & pascitur herbis,
Tunc sectari vmbram, atq; otia grata licet.

Leuar del Sole { *A dì 1. hor. 8. min. 54.* / *A dì 15. hor. 8. min. 41.* } *Mezo dì* { *hor. 16. min. 27.* / *hor. 16. min. 20.* }

Operationi à Luna crescēte.

Nel Campo. *Si semina miglio, fagioli, panico, e possi aratrare. Si segano i prati, & ogn'herba de' campi.*

Nel Cortile. *Si lasciano andar Piccioni per moltiplicarli.*

Nell'Horto. *Si raccolgono mora per hauerne il seme, ouero l'istesse si seminano, si come le cerase, poi s'inacquano. S'inseriscono à occhio, ouero à corona gli agrumi, oliui, fichi, castagni, mandorle, e persiche. Si cauano le radiche de' fiori, come anemoni, argemoni, garofoli turcheschi, ranuncoli, e simili. Si raccolgono pera, persiche, mela, fragole, finocchi, fichi, armeniache, cipollette, lattuche, zucche, fagioli, faue, piselli, ceci, citroli, semi di mori, petroselli, e bieta. I meloni raparini s'infrascano.*

A Luna mā-cante.

Nel Campo. *Si zappano migli, fagioli, si come gli alberi piantati, tagliolate, inserti, oliue, castagni, e siepi. Si raccoglie origono, pulegio, e petroselli pe'l Verno. Si leuano i tralci inutili delle viti, salici, & altri alberi giouani. Si sega la stoppia d'orzo, e con la paglia si conduce al coperto. Si scalzano le viti gioua-ni, e se ne leuano quelle radichette, che sono nella sommità. Si caua il lino, e se ne leua il seme. Il grano, & ogni legume si douria tagliare, e cauare nel mancare della Luna, mà perche bisogna stare con la sua maturità, lo raccordo solo in questo tempo.*

Nel Cortile. *Serbare i semi di cerase, prugne, & armeniache per seminarle al suo tempo. Si tralascia di gouernare la colombaia.*

Nell'Horto. *Si zappa, e ronca ogni cosa, perche l'herbe tagliate nel fine di que-*

questa Luna si spegnono, e massime se succedesse nel Solstitio, gli alberi, che di souerchio siano carichi di frutti, s'allegeriscono col leuarne parte. Si castrano i meloni.

Nel Campo. *S'ara, & erpica la seconda volta. S'alzano le viti. Si tagliano felici, graleghe, & altre herbaccie grandi, per farne letto à bestiami; cappasi il più bel formento per le sementi.*

Indifferentemente.

Nel Cortile. *Si cuopre il lettame con paglia, ò frasche, acciò non s'abbrugi. Si fanno condurre fasci, e legna per il Verno. S'auerte al sciamar dell'Api la seconda volta, e si condiscono noci tenere. Si riscuotono i polastri, e si licentiano i Braccenti.*

Nell'Horto. *Si nota, oue sono buoni frutti, per hauerne à Primauera i sorc li.*

Il Contadino per bisogno di pane mangia faua tenera in quantità; batte per ordinario in questo mese qualche poco di grano, e questo del più bello, e più perfetto, perche resta per ordinario tutto à lui, restituendo poi al Padrone del più imperfetto, ne meno mai accusa il conto giusto delle cappe, ò vogliamo dire fascicoli del formento, il quale nel condurlo à casa non riguarda da alcuna delle sue bestie, pretendendo d'ingrassarle con la parte del padrone.

Si và à caccia ne' boschi di qualche Leprotto, mà se si piglia vna vecchia, è poco buona, e si guasta la campagna, saria meglio à pigliar le Volpi.

Delitium est Pauo gallus cum Iunius ardet,
Rara auis est mensis, quam Hirundo loquax.

Cena, e pranso preparati, vn à Scaricalasino, e l'altro alla Villa de' Signori Paleotti de gli Arienti, per l'ingresso, e riceuimento dell' Eminentiss. Sig. Cardinale Sacchetti, nella Legatione di questa Città, essendo stati destinati Ambasciadori per tal'effetto, secondo il solito, da questo Illustrissimo Reggimento gl'Illustrissimi Senatori Fuluio Antonio Marescalchi, e Pompeo Vizani.

Cena di Magro.

Primo seruitio di Credenza.

Vn bacile di ricotte finte, trameza e con mascaroncini di mangiar bianco, fatto di polpe di pesce, circondato d'oua dure finte, e di crostini di butiro finto.

Vn'insalata in bacile di tutte le sorti d'herbe, fiori, e radiche, che si vsano, e si possano hauere in tal stagione, fatta in bella forma, regalata con fascie di limoncelli lauorati, con vna serpe nel mezo, intagliata in vna radice, col motto *Haud latet.*

Tarantello dissalato in fette, luccio salato lesso in pezzetti, alici spaccati, tutte in vn bacile, ornanti vna Langosta senza guscio, e circondate di crostini di cauiale di Loreo.

Luccio grosso coperto di gelatina rotta, circondato di trotte carpionate, e linguatole marinate.

Fragole in vn piatto reale con zucchero, e neue, circondate di spichi di naranzo lauati in acqua rosa, e posti in cassette di pasta con zucchero, coperte di lauori di pasta intagliati.

Mi-

Primo ſeruitio di Cucina.

Mineſtra di piſtacchi.
Porcelleta leſſo coperta di finocchietti, e tarantello diſſalato.
Calamaretti fritti, regalati di paſte per ſiringa, e limoncelli ſpaccati.
Trotte cotte in vino, e ſale, ſeruite in ſaluietta con oglio dolce, e pepe rotto ſopra.
Linguatole marinate, riſcaldate nella padella, sbroffate di maluagia, e poluerizzate di zucchero, ſeruite con melangole ſpaccate, e cime di ſaluia fritta.
Tartaruche in potacchio con pignoli, vua ſpina, code di gambari, torci di carchioffi, regalate di frittelline di cucuzza tenera, fritte.
Raina groſſa ripiena, cotta à broetto con pignoli, prugne di Marſiglia, vua ſpina, piſelli, & oua della ſteſſa.

Secõdo ſeruitio di Cucina.

Teſta di ſturione cotta leſſo, coperta di petroſelli, ſeruita con ſalſa biãca.
Luccio groſſo pieno di code di gambari, e bocconcini di tarantello diſſalato, cotto allo ſpiedo, ſeruito con ſalſa carchioffi, lauori d paſta, e fette di limone.
Paſticcio di latti di ſturione, e di raina, milze di luccio, polpettine di ſturione, code di gambari, piſtacchi, tarantello diſſalato, oua di tartaruche, torci di carchioffi, pera di ranocchi, e ſcorza di cedro condito.
Trotte fritte, regalate di petroſelli fritti, e paſte sfogliate, ſeruite con ſalſa de'mori celſi.
Graſcioli di torrente fritti, ſeruiti con ſugo di melangole, e roſmarino (fritto.
Tinche rouerſcie, regalate di paſticcietti pieni di conſerua di pere moſcatelle, ghiacciati con zucchero.
Croſtata di fragole.

Secõdo ſeruitio di Credenza.

Mele primatiue.
Mandorline ſiropate.
Finocchi in canna.
Armeniache.
Maroni bianchi trà roſe inteneriti.
Piſelli ſeruiti nel ſuo guſcio ſopra ſaluietta.
Cacio marzolino.
Ceraſe duroni.
Gelo di cotogne.
Pera moſcatelle.
Mandorle noue pellate, e ritornate nel guſcio.
Faua roſſa ſeruita aperta nelle ſcaf- (fe.
Per confettioni, in riguardo dell'aſperità del luogo, ſi ſeruirno le infraſcritte ſcure in bacili.

Piſtacchi mondi.
Cotognata.
Pignoli ſtati in acqua roſa.
Paſta di Genoua.
Maroni di zucchero.
Moſtaccioli alla Napolitana.
Fonghi di paſta di zucchero.
Biſcottini.
Torſellini pieni di paſta di marzapane.
Caliſſoni con l'arma di S. E.
Piſtache dorate.
Pera condite.
Biſcotto in fette.
Peſci di paſta di marzapane.
Gambari di paſta di zucchero, fatti da Monache.

Pran-

Pranso da grasso, con vna portata da magro.

Capi di latte con neue, zucchero, e frauole.
Vna statua di zucchero rappresentante Felsina, con vna bandiera in mano con l'arma di Sua Eminenza.
Pasticcie in forma della Fortezza Vrbana, sù canti del quale erano quattro bandirole con l'armi di N. Sig. e Santa Chiesa.
Fragole con zucchero sopra, e neue sotto.
Statua di butiro rappresentante questo mese, in vna mano vna falce da mietere, nell'altra vn manipolo di spiche, con vn grancio a'piedi.
Vn lauoro di pasta alto in forma di guglia.
Vna statua di zucchero, rappresentante vn Leone, con vna bandiera in mano con l'arma della Libertà
Cedrati in piatto reale sopra saluietta sourapòsti, ornati di fiori.
Mortadella di fegato di Porco spaccata, seruita sopra verdura, e circondata di fette di mortadella nostrana.
Pane di spagna fatto in pagnottine souraposte, e seruite sopra saluietta.
Mangiar bianco in forma alta con mascaroncini.

Primo seruitio di Credenza.

Minestra d'vua spina, e regali di pollo, ligata con ouo.
Fegato di Vitella lardato, cotto allo spiedo con salsa reale seruito, circondato di fegati di polli in rete, regalati di limoncelli.
Latti arrosto, circondati di frittelline di ceruella dorate con conditi piccati dentro regalati con lauori circondati di pasta, seruiti con salsa di limoncello.
Polcino ripieno cotto arrosto, con pasticcini alla Genouese attorno, che sostentano il copertoro intagliato, seruito con salsa di fragole.

Primo seruitio di Cucina.

Pasticcio brodoso con l'arma di Sua Eminenza.
Cappone senz'osso ripieno, circondato di carchioffaletti ripieni, stuffati con midolla.
Salsa bianca.
Coppa spaccata, seruita calda con suo brodo, verdura, e fiori.
Punta di petto di Vitella cotta lesso, coperta, e tramezata di lattuca ripiena, circondata di polli stuffati, con sugo di limone, e zaffarano.

Secōdo seruitio di Cucina.

Gallo d'India giouine, lardato minuto cotto arrosto, regalato d'offelloni pieni di cotognata.
Quaglie cotte arrosto inuolte in fette di lardo, e foglie di vite, tramezate di copietoni lardati, e stuffati seruiti con salsa reale, e col copertoio di pasta.
Piccioni grossi col crosto, regalati di pasta fina, piena di frutti conditi.
Pollastri senz'ossa ripieni sottestati, regalati di fegatelli delli stessi, instecati in ramo di rosmarino, seruiti con salsa d'armeniache.
Crostata di visciole.

Terzo seruitio di Cucina.

Leua-

Leuato il ſudetto ſeruitio, che fù à quattro piatti, leuoſſi ancora la prima touaglia, e venne vna portata di magro; Al primo piatto vn fonte di zucchero, ed amito; al ſecondo piatto vna Tartana di paſta di marzapane, con le rete d'oro; al terzo piatto vn Nettuno fatto in vna ſaluietta ſopra vn Delfino, col tridente in mano; al quarto piatto vna Sirena fatta di latte d'amandorle, & anito; per ciaſcheduno piatto poi ſi poſe in tauola di credenza.

Vn'inſalatina d'herbe tenere, e vaghi fiori, fatta in bella forma.
Linguatole marinate, regalate di ſpichi di naranci.
Cauiale di Loreo in piatti, circondato di croſtini dello ſteſſo.
Botarga in fette, con ſugo di narancio dentro.
Tortiglione pieno di paſta di marzapane.
Luccio cotto in bianco, ſalpamentato, ſeruito con ſapor verde, e bianco.
Oliue groſſe con fiori, e verdura, ſeruite in tazze.
Raina di paſticcio con l'arma di Sua Eminenza.
Suppa d'agro con zucchero ſopra, e neue ſotto.

Caldo di Cucina.

Prugnoli, latti di ſtorione, e di raina in intingolo, con pane abbruſcato (ſotto.
Trotte carpionate, ſeruite con ſalſa di cedro.
Luccio groſſo cotto leſſo, tuffato nel ſapore di mandorle.
Paſticcio di panza di ſturione, regali di peſce, viſciole, vua ſpina, torci di carchioffi, code di gambari, e prugnoli. (tiue.
Broccioli di Toſcana fritti, regalati d'aſparagi fritti, e ſalſa di mele prima-
Bragiole di ſtorione cotte sù la gradella con fiore di finocchio, regalate con lauori di paſta, limoncello tagliato, e ſalſa di cappari.
Trotta fritta, tramezata con pezzi di ſchiena di ſtorione, groſſi quant'oua, cotti allo ſpiedo, polueri zati di pane grattato, ſale, e ſpetie à guiſa d'anguilla.
Storione ſcorticato, cotto arroſto, ſeruito con ſalſa di limone, con capparini, e copertoio di paſta.
Croſtata di code di gambari, torci di carchioffi, vua ſpina, e piſtacchi.
Gambari groſſi in guſcia, tramezati di code di langoſta tagliata in fette, e fritta.

Per frutta ſi ſeruirno di quella ſteſſa ſorte, che la ſera antecedente s'era vſato.

Confettione.

Aniſi confetti.
Cedri, e lattuga condita.
Piſtacchi confetti.
Seme di melone confetto.
Finocchio confetto.
Auellane confette.
Cannella confetta.
Pignoli liſſi confetti.
Mandorle confette.
Coriandi confetti.
Cedro condito confetto.
Garofali confetti.
Perſicata.
Gelo di cotogne.

Luglio già Quintile, per essere il quinto mese da Marzo primo, dà i Romani fù detto, Iulius, *per adulare al nome di Giulio Cesare, che nacque di questo mese; Potriasi ancora dire, che venisse dalla parola* Iulus, *che vuol dire picciol fiore, & è proprio quel fiore piloso, ch'alza la gramigna de' prati detti Guiardi, quali di questo mese si segano, anzi vn verme peloso danneggiante gli alberi, chiamasi* Iulus.

Luglio.

Nella festa della Visitatione di Maria Vergine ad Elisabetta, che si celebra li 2. del presente, si potria dire, che Christo, racchiuso nel virginal ventre, sia picciol fiore, e riuerito da Giouanni, quale si puol'assomigliare al fiore peloso d herba, inriguardo del suo vsato vestire, e dell'essere stato reciso nel verde della sua età.

Consideratione pia.

Era questo mese posto da gli Antichi in protettione di Gioue, pianeta di qualità calda, & humida, ma temperata, chiamato benefico, e fortuna maggiore, e forse acciò con questi fauoreuoli influssi prosperasse l'operatione del mietere, se bene in stato buono con Saturno è assai fauoreuole all' Agricoltura; Et influisce con prosperità, congionto con la Luna, à piantamenti, all'insitione, alla Vendemia, & al raccorre i frutti; Hà dominio Gioue con Saturno sopra il riso; trà gli alberi sopra la quercia; trà gli vccelli sopra l'Aquila. Come debbasi gouernare l'Huomo per star sano di questo mese, è detto dal Padouano.

Qualità di Gioue.

Iulius exardens potumq; escamq; requirit
Frigentes mensam piscis olusq; oneret,
Tunc vndis te immerge, vigent tunc balnea, venas
Comprime, nec Veneris noxia furta pete.

Circa li 22. ò 23. entra il Sole in Leone.

Quinctilem mensem Leo feruidus igne perurit.

Sole in Leone.

Segno della triplicità ignea, caldo, e secco in eccesso, con che è causa tal volta di putrefattione a' frutti, e detrimento à foglie, e declinatione all'herbe, onde si vede, che pochi sono i semi, che nascano, se col continuo inaffiamento, il sapiente Agricoltore non s'ingegna di dominare questo mal influsso, e quando la Luna è in questo segno, non è bene seminare, ne prestar formento; è bene il piantar arbori, raccorre l'oua con la ragione sudetta del calore, quale accrescendo il Sole per la calidità di questo segno, diminuisce l'humidità della Luna, la quale hà la sua casa, ò domicilio presso questo segno, e però è più forte in questo segno, che in altro.

A dì 26. nasce col Sole il Can maggiore, Stelle chiamate ancor Sirio, ouero Canicola, il che era da gli Antichi assai osseruato, e considerato, e massime lo stato della Luna in questo punto, peroche secondo la di lei situatione nel nascer di questa Canicola, cauauano varij presagi per seruitio dell' Agricoltura; Voleuano questi, che se al nascer di Sirio la Luna sia in Ariete, minaccia morte à bestiami pascenti; se in Toro, denota pioggie, grandini, e malume; se in Gemini, abbondanza di formento, e vino, ma qualche pestilenza; se in Cancro, gran siccità, e grandissima penuria di formento; se in Leone, grano, vino, & oglio in abbondanza, e prezzo vile d'ogni cosa; se in Vergine, presaggia molte pioggie, & alle Donne aborto; se in Libra, penuria d oglio, e pericolo di corruttione nel formento, se in Capricorno, grandissime pioggie, formento, vino, & oglio à buon prezzo per abbondanza; se in Acquario, promette poche pioggie, minaccia pericolo di

corruttione à formenti, & abbondanza a'animaletti piccioli, danneggianti il raccolto; se in Pesci, molte pioggie, morte de' polli, e sufficiente raccolta di grano, e di vino. Gli habitatori ancora dell'Isola di Ceo vicina al Negroponte osseruauano se questa stella nel nascere era oscura, ò nebulosa diceuano, che douea essere anno humido aere nebbioso, e mal sano, se nasceua chiara, e risplendente, si prometteuano sanità, & aere perfetta. Se queste sudette antiche osseruationi fossero sicure, potriasi dire vn pronostico perpetuo; ma mentre considero, che il Sole, che opera con calidità, nel segno del Leone, caldo, e secco, vnito con questa Canicola della natura di Marte, calda, e secca, douria porgere vna costitutione di Cielo calda, e secca, come per lo più auuiene, e pure tal volta hauemo prouato i giorni canicolari humidi, e freschi, il che prouiene, secondo, che da più potente costellatione sono superati i di loro influssi, e però concludo, che poco in questo genere si possa con sicurezza affermare, applicandoci.

Nec credas certe, quia fallit regula sæpe.

Piaceriami più tosto vn'altro vso degli Antichi in questo tempo. Due giorni auanti il sudetto nascer della Canicola seminauano d'ogni sorte di biade, vna particella separata, poi con inaffiamento procurauano la loro nascita, ò radicatione nell'hora della Canicola; indi quella specie, che più prosperosa sorgeua, copiosamente seminauano, l'altre tralasciando, pretendendo, che con questo essempio douesse prosperare l'anno auuenire. Columella ancor lui conseglia i pastori à condurre le pecore ne' giorni canicolari col tergo verso il Sole, acciochè non li percotesse con raggi nella faccia, cioè la mattina da Oriente verso Occidente, e la sera al contrario. Di questo mese si fà coppia di miele, e buono per il buon'influsso di questa Stella, proprio al miele.

Leuar del Sole	*A dì 1. hor. 8. min. 43.* *A dì 15. hor. 9. min. 4.*	*Mezo dì*	*hor. 16. min. 22.* *hor. 16. min. 32.*

Operationi à Luna crescéte.

Nel Campo. *Si segano i prati tardiui. Si raccoglie il panicastrello, ò vogliamo dire pabolo per colombi, e galline, & il seme dell'ortica, si come quello del trifoglio per i prati. Si leuano i getti inutili à castagni, viti, inserti, ed arbori giouani. Si zappa la terra vicino à gli arbori, oue s'apre, acciò che la polue chiuda le fissure, ne ci possi entrare il Sole. Si semina melega per buoi.*

Nel Cortile. *Si fanno capponi. Si raccolgono già battuto, formento, faua, spelta, ceci, segala, vezza, farro, orzo sgusciarolo, marzola, marzolo, lente, cicerchia, e lino.*

Nell'Horto. *Si seminano caoli cappucci, finocchi, cardi, endiuia da coprire, e latuca per strapiantare per il verno, s'inesta à occhio nuouo sopra nuouo persichi, ed altri, ed ogni agrume. Si raccolgono pera, mele, fichi, lugliatica, meloni, citroli, persichi, prugne, indiuia, radici, finocchi in gamba, ed in grana. Si cauano le cipolle de' fiori. Si castrano meloni.*

A Luna mãcante.

Nel Campo. *Si segano le stoppie, e s'ara la terra; cioè si rifende per la canepa, & il lino. S'ara la terza volta la coltura. Si cauano gionchi, felici, ed ogni erbaccia sì per farne letto alle bestie, come per spegnerla. Si caua scabiosa saluatica per*

ca per far scoppe. Si fanno arare con sollecitudine le terre, ou'è stata la faua, ò altro legume. Si seminano rape, e radici.

Nel Cortile. *Viene bene nel mancar della Luna il riporre le biade sudette sù'l granaio.*

Nell'Horto. *Si raccoglie seme di caoli; il fior de' finocchi, e si salano finocchietti nell'aceto. Si trapiantano porri, e seleri, e si taglia la gramegna, e felice per estirparle. Si cauano gli agli, e si zappano le fragole.*

Nel Campo. *Si conduce il legname al coperto, si come ogni paglia di qual si voglia grano. Si zappano viti, ed ogni sorte d'arbore piantato, e si rincalzano. Si mandano i porci alla spica, & in alcuni luoghi s'abbrugia la stoppia.*

Indiflerentemente.

Nel Cortile. *Si monda il grano, che per le sementi si tiene. Si fà mescolata di paglia, e fieno. Si fà l'agresto. Si procura d'hauere il conto del grano. Si leuano i piccioni, e se ne lasciano andare per popolare le colombaie. Si seccano cerase, prugne, e fichi.*

Nell'Horto. *Si lauora, e si prepara la terra per le sementi autunnali. Si zappano i cardi, le fragole, e le cipolle.*

Dubitandosi di frode nel formento si possono far battere trè fascicoli vno della miglior qualità, vno della mezana, ed vno dell'inferiore, e tener conto di quanto grano se ne caua; numerando poi i legami di detti fascicoli secondo, che si pongono in aia, possi ancora ordinare, che il grano legato non sia mosso dal campo, se prima non è numerato da te, ò dal tuo facitore.

Si pigliano quagliardi, e col quagliero, e col bracco, si come i fagianotti, e si comincia al fine di questo la caccia de gli ortolani.

Gallinæ Pullis gaudet conuiua Columbis
Iulius his epulis delitiosus erit.

Primo seruitio di Credenza.

Statua di zucchero vestita di color di paglia mezo nuda, con vna mano carezzante vn leone, con l'altra tenendo vn Giacinto tuberoso.
Prugne verdaccie pelate, spruzzate d'acqua rosa, seruite con zucchero, e neue. Fichi di Madama sopra verdura tramezzati cō pezzi di ghiaccio.
Mortadella pelata, spaccata, seruita frà frondi di finocchio, e fiori.
Tortiglione di pasta pieno di frutti siropati con zucchero, & in mezo vna statuetta significante vn leone.
Melangole di mezo sapore monde state in acqua rosa, seruite con zucchero, e neue.
Pauone in pasticcio ornato con ale, coda, e collo.
Lugiatica anneuata, seruita frà frondi di viti, e fiori sopra tazze.
Biscotto tagliato in fette, inzuccherato sopra saluiette.
Moroni negri di monte, seruiti con zucchero sopra, e neue sotto.
Crostata d'armeniache fatta à gelosia inzuccherata.

Minestra di latti di vitella, creste, e barbe di pollo, ligata con ouo, & vua spina.

Bra-

Primo seruitio di Cucina,

Bragiole di vitella battute, cotte alla gradella con fiore di finocchio, seruite con salsa reale, regalate con frittelline di sambuco.

Fegato di vitella, e granelli d'agnello in fette, fritti, seruiti con melangole, e lauori di pasta.

Vccelletti di Cipro, ò altri vccelli, ancorche domestici, stati in adobbo, infarinati, fritti, tramezati di polpettine di carne di vitella, e seruiti con salsa di cedro condito.

Ceruella di vitella cotta alla polacca, seruite con zina di manzo in fette dorate, e fritte.

Secōdo seruitio di Cucina.

Piccioni di torre stuffati con piselli, vua spina, e ventresca.

Punta di petto di vitella coperta di pieno, come s'è insegnato, regalata di zucchette ripiene, spaccate, e petroselli verdi. Salsa verde.

Pasticcio di piccioni smembrati, occhi, e polsi di vitella, fatto brodoso con salsa di prugne secche, e mostacciolo Napolitano.

Coniglio in potacchio, ouero leprotto giouine, con zibibo, mandorline siroppate, & vua spina.

Piedi di vitello stati in adobbo, poi dorati, e fritti, regalati in fette di zucca tenera fritte.

Terzo seruitio di Cucina,

Piccioni grossi senz'osso ripieni gentilmente sotteſtati, e lardati di fettoline di zucca condita, regalati con lauori di pasta gigliata.

Papero pieno con diuersi frutti, & vccelli di nido, cotto in forno seruito con salsa bastarda, paste fritte, e limoncelli in fette.

Rondoni di nido cotti arrosto, seruiti sopra pasticci sfogliati pieni di carne di vitella piccata, visciole, conditi, & oua toste trite.

Pollastri lardati cotti allo spiedo, tramezati di paste sfogliate fatte amandorla, seruiti con salsa principale.

Gallo d'India giouine cotto arrosto, inuolte in rete di castrato, regalato di petroselli fritti, e cappari di Genoua.

Crostata di pere moscatelle con zucchero, e canella dentro, e sopra.

Secōdo seruitio di Credenza.

Armeniache.
Cerase.
Mela garoffale.
Finocchi grossi.
Persiche primaticcie.
Cacio di Lodi.
Butiro in pani.
Mandorle fresche pelate.
Cece in rami.
Pera moscatelle.
Pera batocchie cotte alla bragia, seruite con zucchero, & anesi.
Prugne marabolane.
Pere ghiacciole.

Cena da magro senza Pesce.

Insalata di fiori diboragine, e cipolette trite.

Cime

Cime di zucca cotte, ſeruite con cannella.
Spichi di melangole nette, & inzuccherati in caſſette di paſta.
Fagioli raparini leſſati, ſeruiti in inſalata con zucchero, circondati di cime di cicorea.
Gioncate finte fatte da Monache.
Croſtini di butiro fritti, come s'è detto.
Viſciole palombine.

Mineſtra di pignoli.
Zucca in bocconi ſtuffata, tramezata con cipollette tenere.
Cornetti di fagioli leſſati, poi infarinati, e fritti, ſeruiti con ſalſa d'aglio.
Riſo alla turcheſca con latte d'amandorle.
Strozzapreti, da noi gnochi, cotti, poi fritti in tegame con oglio, petroſelli, e pepe.
Rauioli pieni di fagioli, caſtagne, con ſapa ſtemperati.
Zucca ripiena, ſtuffata.
Laſagne tramezate con agliata di noci noue.
Paſte diuerſe sfogliate, e fritte.
Frittelle di cipolle fritte, e di zucca, e di mele primatiue, ſeruite con agreſto.
Frittelle di ſaluia con farina di caſtagne, & vua paſſa, ſeruite con roſmarino fritto.
Melenzani ſtuffati con agreſto, petroſelli, e ſpetie dolci.
Paſticcietti nella forma de' Genoueſi, pieni di conſerua di pere moſcatelle.
Croſtata di pere ghiacciole.

Agoſto, quale già Seſtile fù così detto, per alludere; ò adulare alle glorie di Ottauiano Auguſto, che nacque di queſto meſe; queſta voce vuol dire Grande, ſi che potriaſi dire, che queſto meſe foſſe così chiamato, per denotare, che di queſto meſe i frutti ſono gionti alla ſua maggior grandezza, e tanto più, perche circa li 22. ouero 23. & ancora tal volta li 24. comincia il ſegno della Vergine ad eſſere illuſtrato dal Sole.

Agoſto.

Auguſto menſe ſecum trahit aurea virgo.

Nel qual tempo dicono, che ſia fornito la generatione produtrice, e l'ingroſſamento delle carni de' frutti. Il dì 15. di queſto ſolennizaſi, quando la vera Vergine aſſonta ſopra tutti gli Angioli, e Beati, cominciò ad eſſere illuſtrata nella gloria di Dio dal ſuo figlio. E la Vergine ſegno terreo, freddo, e ſecco, però s'haurà per dannificante à vegetabili, mentre ſi ritardano l'herbe, e cadono le foglie d'alcuni alberi, & alcuni ſemi non naſcono; mà per eſſere la ſua frigidità non lontana dal temperamento, però alcune herbe ancora creſcono, & alcuni ſemi naſcono, e germogliano, e maſſime quando la Luna è nel dorſo, ouero coda del Leone, perche è bene ſeminare, e piantare allbera; mà ſtante la Luna in queſto ſegno, in Seſtile, ò Trino di Saturno, è tempo attiſſimo à ſeminare i campi.

Sole in Vergine.

Conſideratione pia.

Qualità della Vergine.

A dì 3. di queſto naſce il Can minore, Procyon detto, delle quali due Stelle,

Una lucidissima, è da Plinio chiamata la Canicola, mà perche precorre il nascere del Cane, chiamasi ancora Anticane, onde Cicerone.

Antecanis Graio Procyon, qui nomine fertur.

Il nascere di questi due Cani, si come fà alterare il mare, & i stagni, non tanto per se stessi, quanto perche suscitano venti Australi, così causano, che i vini nelle cantine fluttuando, e bollendo si conturbino, e se hanno fondo si guastano, e però è bene, oue s'habbia sospetto, il tramutare auanti questo tempo. Quando Procyon tramonta, offende assai i Cani, per lo che se ne vedono assai rabbiosi in tal tempo, e se ci si mistica Gioue, ò Marte in segno acqueo, causa caldi eccessiui.

Cerere fu fatta padrona di questo mese, forse in riguardo, che di questo mese il formento raccolto, e netto si ripone ne' granai, al quale essa Cerere sourasta.

Feriare Agosto onde origi-nò.

Faceuano i Romani le feste vinali di questo mese, abuso, che ancora non s'è perduto, perche il feriare Agosto d'hoggidì con vino, e conuiti, non vuol dir altro, che il celebrare le ferie d'Agosto con crapole, & altre indignità, ancorche fosse cantato.

Ipse etiam Augustus Veneri sua gaudia tollit,
Vtere tunc somno parcitus, atq; epulis.

Dicesi ancora; Giugno, Luglio, & Agosto, ne Donne, ne acqua, ne mosto.

Leuar del Sole { *A dì* 1. *hor.* 9. *min.* 18. / *A dì* 15. *hor.* 10. *min.* 10. } *Mezo dì* { *hor.* 16. *min.* 49. / *hor.* 17. *min.* 5.

Operationi à Luna cresceñte.

Nel Campo. *S'ara per far prato. Si semina lupino, si come faua, e raccola per canepari, e trifoglio. Ci rifende la terra, oue s'è veduto cadere assai auena, ò se ne speri herba. Si sfrondano quelle viti quali facciano vua morbida, ouero, che con difficoltà la maturino.*

Nel Cortile. *Si fanno capponi, e cappone. Si pongono ancora bioche, ò chiozze.*

Nell' Horto. *S'inestano agrumi, persichi, e gelsomini à occhio. Si cauano le cipolle de' gigli, e martagon, e si seminano gli anemoni. Si copre, e si raccoglie endiuia radici, finocchio in grane, & in fiori, fichi, pera, mela, moscatello, vua tremarina e lugliatica, mandorle, auellane, e meloni.*

A Luna mãcante.

Nel Campo. *Si taglia ogni legname per fabrica, cerchi, botte, dozze, e simili. Si raccoglie fagioli, miglio, panico, ceci, e canepa. Si sfrondano le viti gagliarde, acciochè l'ombra non impedisca à maturare l'vua. S'ara la terza volta. Si tagliano gralega, felice, gionchi, e spini sotto terra, acciò non ripullulino, e gramigna per caualli, asini, e boui.*

Nel Cortile. *Si fà l'agresto, e si seguita à riponer le grane sù'l granaio.*

Nell' Horto. *Si raccoglie seme di cauoli, pere bergamotte, sozebuone, e simili. Si semina ancora finocchi per venire cardati, endiuia, cauoli capucci, cipolle, rape, e radici. Si trapiantano porri, e si zappa le fragole.*

Indiffe-rente-mente.

Nel Campo. *Si taglia la canepa. Si macera, e si gouerna come s'è detto. S'accomoda il lino. Si nettano, & impalano i maceratori. Si fà prouisione di strame da valle. Si sega il guaiume. S'alzano le viti. Si chiudono i passi, e si comincia ad hauere custodia dell vua. S'abbruggiano le stoppie.*

Nel

Nel Cortile. *Si prepara per la vendemia ogni vaso. Si fà vino di mela. Si difendono l'Api da mosconi. Si fanno condurre legne, stoppie, paglia per il Verno. S'imbalzano Boui, e s'appende al collo à Porci legno, acciò non guastino l'vua.*

Nell'Horto. *Si lauora la terra de' partimenti, perche venga poluere per le cipollette da fiori. Si secca fior di finocchio, fichi, pera, prugne, persiche, zucche, scorze de' meloni per lo Verno, s'hanno finocchietti da minestra, mentre si fanno rari i cardi. Si seminano rape, spinacci, e radici. S'hà il paparo. Si fà vino di quelle mela, che presto vengono bianche; mà quando fanno i Contadini questo vino di mela, ci misticano vua. Non danno il conto giusto della canepa. Nell'alzare le viti tagliano i capi.*

Si caccia di questo mese Quaglie, Starnotti, Ortolani, Tortore, Palombacci, Beccafichi, Castriche, & ogni vccello.

Recreat Augusto stomacum si cedula pinguis,
Si ponatur Anas mollis, ede, haud dubites.

Primo seruitio di Credenza.

Melone con neue sotto.
Oua di bufalo fresche, ò formaggio di vacca non molto stretto, ne salato, fatto in forma d'oua, regalate con giuncatine inzuccherate.
Presciutto sfilato, accomodato alto sopra vn ramo di rosmarino.
Lauoro di pasta sfogliata, fatta in bella forma, pieno di mangiar bianco, che si veda.
Tartara in piatto, seruita con zucchero, e fiori.
Vua tremarina bianca, e negra, seruita sopra tazze tra verdura, fiori, e ghiaccio.
Polanche salpamentate, lardate di cedro confetto, e fiorite con pistacchi mondi.
Prugne damaschine pellate, seruite con zucchero, e neue.
Pasticcio basso di coscia di Vitella, lardato alla Francese.
Fiorita raffreddata, con neue sotto, e zucchero sopra.
Statua significante questo mese sarà vna Vergine vestita di colore di fiamma, con ghirlanda di gelsomini, & vn cane latrante.

Primo seruitio di Cucina.

Minestra di melone ligata con oua, seruita di cacio di Parma, e midolla.
Fegati d'anatre domestiche inuolti in rete di vitella, seruiti con salsa d'agresta, regalati con polsi di testa di vitella, dorati, e fritti.
Tomaselle di fegato di montagna, tramezate di frittelle di ceruella, regalate con paste reali.
Fracassea di petto di castrato, cipollette, agresta in grana, herbette con altra salsa d'agresta.
Vitello nella coscia, ò coda battuto, pasticciato con spetie, prugne marabolane, & agresta senz'acini.
Capponi ripieni cotti lesso, coperti di lattugoni ripieni, seruiti con cacio grattato, e cannella. Salsa bianca.

Pasticcio di bragiole di vitella, regali di pollo, fette di presciutto, fior di finocchio, agresta in grana, e sua salsa.

Anitre domestiche cotte lesso, coperte di cauoli torzuti, e fette di ventresca, ò vogliamo dire panzetta di porco.

Secõdo seruitio di Cucina.

Quagliardi inuolti in foglie di vite vnte, cotti arrosto, circondati di paste fine ripiene.

Bragiole di Vitella battute, lardate, cotte allo spiedo, seruite con salsa imperiale, e saluia fritta.

Pasticc otto sfogliato pieno di petto di piccioni di torre, ventricelli di pollo lardati, torci di lattuconi, agresta in grana, presciutto grattato, e marasche. (conditi.

Starnotti cotti arrosto, circondati di cappe di pasta, piene di salsa di cedri

Piccioni sotto banca impillottati alla Francese, cotti allo spiedo, seruiti con salsa reale, & agresta senz'acini in detta salsa.

Pollanche astgianate, circondate di cappari pignoli, e zucca fritta.

Zina di vaccina lattante, cotta arrosto in pezzi, quanto oua d'oca, lardati minuto, tramezati con crostini di rognonata, ò ceruelle regalate con pasta siringata, e limoncelli in fette. Crostata di persiche.

L'Anno 1637. la Vigilia di S. Bartolomeo, fece sapere l'Eminentissimo Cardinale Ginetti al Co. Alessandro Tanari, che desideraua nel suo passare à Ferrara, alloggiare la sera alla sua Villa di S. Benedetto; Arrise la fortuna alla generosità del buon vecchio, e souenne alla penuriosa pescaria di Bologna in tal mese, peroche quell'istessa mattina c'erano state portate dalle nostre Alpi fragole, trotte, e broccioli; l'ordine della cena, quale in breuità di tempo si preparò, fù il seguente.

Primo seruitio di Credenza.

Ogni sorte d'herba, che s'vsi in insalata, accomodata di bella forma, regalata di zucchero, fiori di narancio, e boragine.

Tutte le sorti di radiche, che cotte s'vsano in insalata accomodate, vnite in vn bacile, mà distante in insalata, regalate di grane d'vua tremarina, pepe rotto, e cannella in poluere.

Limone cedrato tagliato in fette, seruito con zucchero, aceto rosato, oglio dolce, e regalato di cappari di Genoua.

Tarantello dissalato tagliato in fette, circondato d'alici spaccati.

Cauiale di crostini sopra saluietta.

Luccio salato cotto lesso seruito con cannella in poluere.

Lugliatica sopra tazze trà pezzi di ghiaccio.

Meloni in fette con neue sotto.

Fichi pelati, e ghiacciati.

Fragole state in vino con neue sotto, e zucchero sopra.

Riso con latte d'amandorle seruito con zucchero, e cannella.

Trot-

Trotte cotte in maluagia, seruite trà saluietta con oglio dolce, pepe rotto, (e tale.
Bragiole di luccio alla grata, regalate con salsa d'agresto.
Brozzoli di Toscana, fritti regalati di melangole spaccate, e frittelle di mela primatiue.
Gambari teneri fritti, seruiti con zucca fritta.
Testa di raina grossa lessata in vino, tuffata in salsa bianca.
Linguattole marinate, poluerizzate di pane, zucchero, e cannella, poi riscaldate in padella, regalate con rosmarino fritto.

Primo seruitio di Cucina.

Trotte carpionate seruite calde con paste fritte, e limoncello spaccato.
Pasticcio di polpette di luccio, code di gambari, fegati, & oua di tartaruche, torci in lattuconi, e prugne di Marsiglia.
Coscie di ranocchi rouerscie, fritte, e tuffate in salsa verde, circondate di latte, e fegati di pesce fritti.
Luccio grosso cotto allo spiedo, seruito con salsa di mori di siepe, e frittelle di saluia.
Tenca fritta, regalata di petroselli fritti, e paste sfogliate, con salsa di limoncello.
Tartaruche cotte tartuffolate con agresto in grane, visciole secche, e spetie, seruite ne' suoi gusci.

Secondo seruitio di Cucina.

Finocchi in grana.
Finocchi in canna.
Mele primatiue.
Moscatello bianco, e negro.
Vua tremarina bianca, e negra.
Prugne massimigliane.
Pera agostane.
Persiche noci.
Mandorle tenere.
Auellane tenere.
Pera siropate.
Cotognata.
Anesi confetti.
Maroni di zuchero.
Pasta di Genoua.
Conditi diuersi.
Noci tenere seruite con viuo, e sale.
Suppa di persiche.

Secondo seruitio di Credenza.

Settembre.

Settembre, che fù ancora detto Germanico da Germanico Cesare, in concorso d'Agosto, mà morto Germanico, del Senato fù ordinato che si chiamasse Settembre conforme il solito, in riguardo d'essere il settimo mese dell'anno da Marzo principiante. Haueuano i Romani imparato questa superbia di tiranneggiare fino a' mesi, col mutarci i nomi, da gli Egittij, peroche ritrouo, che Demetrio vuole, che Genaio si chiamasse Demetrio dal suo nome. Potriasi dire, che molto bene se gli conuenisse questo nome di sette, di numero perfetto, perche in questo mese sono li frutti ridotti à perfetta maturità, onde hebbe à dire il Padoano.

Poma dat, & dulces September ab arbore fructus,
Ficubus, atq; vuis arida membra fouens.

Mà io considero, che questo mese hà sette prerogatiue principali, per le quali se gli conuiene il nome del numero perfetto. Di questo mese principia la vendemia,

mia, la semente, la quarta autunnale, si fà l'Equinotio, entra il Sole in libra circa li 22. ouero 23.

Sette prerogatiue di questo mese.

Aequat September noctes examine Libræ.

Et è la festa del Prencipe de gli Angioli, quale si dipinge con la bilancia, simile al segno di Libra, per darci à diuedere, ch'egli agguaglia nel giudicio i meriti alle colpe; & in fine questo mese è dedicato à Vulcano, con qual ragione poi lascio il deciderla à più studiosi, mà io l'attribuirò, ch'essendo Vulcano finto Dio del fuoco, si voglia raccordare al mio Economo la prouisione del fuoco di questo mese, perche se si tarda, si farà imperfetta, ò sarà impedita da mali tempi. E la Libra segno aereo, cioè caldo, & humido, con che fauorisce i seminati, quali con questi influssi nascono bene. Quando la Luna è in Libra, è bene seminare, fare pozzi, medicarsi, inacquare, & l'agricoltura de gli Horti. Il nascere d'Arturo li 28. hà dato campo di dirsi, che in tal giorno cominci l'Autunno.

Sole in Libra.

Leuar del Sole	*A dì 1. hor. 10. min. 58.*	*Mezo dì*	*hor. 17. min. 29.*
	A dì 15. hor. 11. min. 39.		*hor. 17. min. 49.*

Nel Campo. *Si semina per tempo il lupino per ingrassare, la faua, e la rochetta, & il lino vernaglio, il trifoglio ne' campi, e prati noui, i prati vecchi si radono, e liberano dal musco, e vi si spande cenere, ouero s'abbruggiano. Si sega il fieno guaiume. Si sfrondano le viti, che fanno vino morbido, ò che l'Vue non maturano.*

Nel Cortile. *Si fanno i pozzi ottimamente di questo mese.*

Nell'Horto. *Si raccolgono le persiche, e si possono piantare i loro ossi, e l'vue di poco conto. Si seminano li spinacci. Si tagliano li finocchi ordinarij.*

A Luna mãcante.

Nel Campo. *Si conduce lettame smaltito, quale si riuolge sotto terra, tanto quello, che deue seruire nelle terre da seminare, quanto per i canepari. Non ripugna al già detto il lettamare à Luna scema, mentre le susseguenti stagioni sono per ordinario molto humide. S'ara la terza volta quello, che non s'è arato per l'innanzi. Si raccolgono maroni, e ghiande. Si stacca quell'Vua, che si vuole conseruare. Si raccolgono l'oliue per acconciare. Si sbattono le noci. Si miete la melega, se ne fanno scoppe, e scoppette, e di canne. Si vendemia presto l'albana, e l'vua grilla. Si fanno i vincigli al tardi.*

Nel Cortile. *Si fà la vendemia del miele, col quale si fà conserua di zucche bianche.*

Nell'Horto. *Si spande il lettame, e s'incorpora nella terra lauorata. Si raccolgono azarole, giugiole, sorbe, granate, cotogne, mele, e pera primatiue, e vi si seminano spinacci, bieta, lattuca, caoli, cipolle, radici, e simili. Si piantano cipollette per germogliare, e da far seme, radiche de fiori, cioè anemoni, argemoni, ranoncoli, e simili. Si seminano delfini, nigelle, papaueri, & ogni fiore, che non teme il freddo. Si raccolgono i semi di camoclit, amaranto, datura, talaspo, ambroboglio, nasturcio, notturni, e simili.*

Indifferentemente.

Nel Campo. *S'arano quelle terre, che si vogliono seminare di Primauera la seconda volta, e s'erpicano le colture, e si solcano. Si fanno buchi, e fosse per piantare l'Autunno. Si segnano le viti, & alberi infruttuosi, è tristi per inserire, tagliare*

gliare, e medicare, si come le buone, e seconde per moltiplicare. S'estirpano le ripe de' fossi auanti le sementi. Si nettano i castagneti, e sotto le quercie, e si raccolgono i maroni, che cadono. Si riuedono i fossi, e si fanno di nuouo, con le chiauiche per scolare i campi. Si semina l'orzo, la faua Verniglia, e quella degli horti per tempo, e passato l'Equinotio, il grano, e la spelta. Si raccoglie, e prepara il visco per pigliare vccelli.

Nel Cortile. *Si conciano le sementi con mondarle. Si fà l'amito. Si seccano vue, fichi, pere, mele, persiche, e prugne. Si gramola la canepa. Si leuano piccioni, & oua di galline. Si fà il vino, e dalle vinaccie si cauano i vinaccioli, e si serbano per dare à boui, & alle pecore, ouero s'espongono à colombi, vietandoli alle galline. Si fanno pozzi. Si fà sapa, sapore, & ogni conserua con mosto. Si raccolgono fonghi, e si salano, ò seccano. Si seccano guscie di meloni, ò in sapa si conseruano. Si sala in aceto ogni frutto.*

Nell'Horto. *Si dà il lettame à quella terra della quale si vuole seruire la Primauera. Si rincalzano seleni, & i finocchi, che trà cardati seno di souerchio, s'alzano, e si leuano.*

Di questo mese si sfrondano da Contadini con troppo ingordigia gli alberi, e massime i salici, mori, e viti; Non è Contadino, che non habbia vua nascosta, noci in cassa, e mele elette; pagano l'opre con vua, mele, e canepa commune; questa è sottoposta à più pericolo, ch'altro raccolto, perche stà assai in potere de' Contadini, e subito robbata da quel figlio di famiglia, si ritroua il compratore, oltre gli altri pregiudicij già detti. I primi giorni di questo mese quello c'hà male arato, solca la terra à foggia di vaneggie, per dare à credere, che senza più ararla stia bene da seminare. Fanno poi scoppe, e vendono bachette di canepa, senza darne la parte al Padrone, si come dell'vua secca, & altre frutte non ce ne tocca la quarta parte.

Si pigliano starne, quaglie, bortolani à monti; fagiani, anitrotti, rosignoli, tordine. ò spipole, tortore, sterparole, bouarine, leprotti, ruffolotti, caprioli giouani, e porci ricci.

Externas September habet; milliaria prodest,
Tuncq; Coturnicum copia nulla nocet.

Essendo vsanza ordinaria, che il giorno dell' ingresso del Magistrato de' Signori Colleggi, dal Magistrato degli Eccelsi Signori Antiani se gli dia da desinare in Palazzo, insieme con cinque Signori Stendardieri. L'Anno 1639. sotto il Confaloniero dell'Illustrissimo Sig. Marchese Pietro Bianchini (essendo vno de' sudetti Antiani l'autore di questo Libro) in compagnia de' Signori Pietro Peratini Dottore, in luogo del predefonte Dottore Annibale Menzani; Francesco Maria Maluagia Conte, Gieronimo Bui Veccia, Bernardino Paleotti, Marco Antonio Morandi, Gasparo Bombace, e Lelio Bonfigliuoli Conte, si preparò l'infrascritto mangiare à i sudetti Magistrati, seruito in bacili, à trè viuande per bacile.

Primo ſeruitio di Credenza.

Coppa ſpaccata ſeruita fredda ſopra verdura, circondata di preſciutto sfilato, e mortadella grattata, poſta in cappe di paſta.
Mangiar bianco in piatto, circondato di limoncelli di butiro lauato in acqua roſa, e ricotta paſſata, ſeruita con zucchero.
Gallo d'India ſalpimẽtato, lardato di latuca cõdita, accomodato cõ ale, e coda di paſta sfogliata, ſeruita cõ pãza di vitella ripiena tagliata in fette.
Meloni leuati dalla guſcia, e poſti nel bacile, circondati di fichi lazari pelati, e prugne maſſimigliane monde, ſeruiti con neue ſotto.
Moſtaccioli Napolitani, Pignocati freſchi, Caliſſoni in ſtampe, ſeruiti ſopra ſaluiette.
Statua di Bacco fatta di paſta di zucchero, coronata di pampini di vite, à cauallo d'vn' Aſino, col ſegno di Libra in mano.

Primo ſeruitio di Cucina.

Mineſtra di torci di lattuconi, regali di pollo, & agreſta ligata con roſſo d'oua.
Granelli d'Agnello cotti allo ſpiedo, tramezati d'Hortolani, ſeruiti ſopra lauori di paſta sfogliata, & intagliata.
Latti di Vitella inuolti in rete, cotti arroſto, tramezati di paſticcini alla Genouſe, regalati di ceruella dello ſteſſo fritte.
Suppa alla polacca coperta di Quaglie ſmembrate, e petti di Capponi.
Code di Caſtrato cotte alla gradella, regalate con piedi di Vitella ſenz'oſſo ſtati in addobbo, poi fritti, e fette di teſta di Vitella dorate, e fritte, ſeruite con ſalſa d'aglio.

Secõdo ſeruitio di Cucina.

Petto di Vitella cotto in bianco, coperto di finocchietti, regalato d' oua ſperdute. Salſa verde.
Paſticcio brodoſo di polpette di Vitella polſi, & occhi dello ſteſſo, fegatelli, pignoli, agreſta in grana, e ſua ſalſa.
Anitre domeſtiche, nel cui ventre vna lingua di Vitella, cotte ſtuffate in brodo ſcuro con lazaroli, cotogne, prugna, e perſiche ſiropate.
Gallo d'India pieno di beccafichi cotto arroſto, regalato di croſtini di rognonata di Vitella, ſeruiti con ſalſa d'agreſto.
Starne arroſto lardate alla Franceſe, regalate con fegatelli di Capponi inuolti in rete, e circondati d'offeloni pieni di mangiar bianco.
Torta bianca. Torta verde. Gattafura.

Secõdo ſeruitio di Credenza.

Azarole.	Perſiche.
Finocchi in canna.	Prugna torli d'ouo.
Caccio di Parma in pezzetti.	Cotognata.
Pera cipolle.	Aniſi confetti.
Mela garoffale.	Lugliatica gialla.

Siami lecito (per eſſere ſtãpato queſto Libro fino alle ſopranarrate viuãde) tralaſciare la deſtinata cena, & in ſuo luogo deſcriuere il prãſo fatto a' Signo-

Signori Magistrati il giorno dell'Epifania di quest'anno, quando fecero il lor ingresso, mētre sotto il Cōfalonierato dell'Illust. Sig. Frācesco Bolognetti ero vnò de gli Antiani, in compagnia de'miei eccelsi Signori, li Signori Gio. Batt. Gargieria Dott. Lattantio Graffi, Antonio Maria Marescotti, Dolcino Dolcini, Astorre Ercolani Conte, Lodouico Orsi Cōte, & Allesf. Maria Ariosti; e questo accioche ogn'vno possa, in penuria di pollami, e saluaticini, come di presente, per cagione della guerra ci ritrouiamo, ornare vna tauola cō moderata lautezza, e mediocre spesa.

Primo seruitio di Credenza.

Mangiar bianco gettato in varie stampe, regalato di grane di granata.
Lingua di Bue, parte tagliata in fette. parte seruita alta, ornata di limone (in fette.
Mostarda ottima, regalata di canella in poluere.
Vua fresca in tazze con verdura.
Lauoro di pasta sfogliato, intagliato.
Cantucci in suppa di maluagia, seruiti con zucchero in polue.

Primo seruitio di Cucina.

Suppa loua ogni due Signori vna, coperta di midolla, e tartuffi.
Cina di Vaccina tagliata in fette, e fritta, adornata con fritteline di fior di sambuco, e melangole.
Fegato di Vitello fritto, tramezato con crostini di ceruella dello stesso, regalato con salsa di limoncello.

Secondo seruitio di Cucina.

Capietoncelli lardati, mezzo cotti allo spiedo, poi stuffati, seruiti con brodo scuro, & accompagnati di natte di lingue di manzo.
Lingue di Vitello lampredate, cotte cō frutti siropati, e rape in boccōcini.
Polsi di testa di Vitello tagliati in fette, dorati, e fritti, regalati di canoncini d'oua ripieni, e paste sfogliate.

Terzo seruitio di Cucina.

Punta di petto di Vitello ripiena, cotta lesso in saluietta, seruita, coperta di seleri, regalata di ceruelato fino trito, e misticato con cacio di Parma.
Pasticcio brodoso di bragiole di Vitello ben battute, con pezzetti di cina, lingua vaccina, cardi, tartuffi, e simili.
Polpettoni di carne di manzo fatti in forma di stella, circondati d'altre polpettine fatte à pera, fioriti di pignoli, ligati, e seruiti con brodetto.

Quarto seruitio di Cucina.

Piccioni grossi ripieni cotti allo spiedo, adornati di paste aringate, e me-(langoli.
Cina di Vaccina in pezzi grossi, lardati, e cotti arrosto circondati d'offelloni pieni di mangiar bianco, e seruiti con salsa reale.
Porchette in latte ripiene, cotte allo spiedo, ornate di fascie di limoncello lauorato, cappari di Genoua, e grane di granate.

Quinto seruitio di Cucina.

Crostata di mele apie, e paradise, inzuccherata.
Suppa di tartuffi con sugo di limoncelli.
Cotogne siropate in zucchero.

Cacio

Secondo seruitio di Credenza.

Cacio di forma in fette.
Cardi } con pepe, e sale.
Sceleri
Maroni cotti alla bragia.
Pere carauelle calde.

Pome cotognine.
Anisi confetti.
Cotognata con stecchi.
Finocchi cardi.

Ottobre.

Ottobre fù ancor detto Domitiano; mà auertito quell' Imperadore, dal cui nome era chiamito, ch'era numero di mal' augurio, ordinò, che dal solito numero ottennaio si chiamasse. Fù per certo di mal' augurio à superstitiosi Turchi, quando dal popolo Christiano, di questo mese, sotto il patrocinio della Beatissima Vergine, con l'inuocatione del Rosario, hebbero così gran rotta maritima; nè è fuori di proposito, che fosse da gli Antichi dedicato à Marte questo mese, perche vediamo, che tutta la somma delle guerre si conclude quasi sempre in questo mese, ò con presa di Fortezze, ò con saccheggiamenti di Città, ò con fatti d'arme.

Consideratione pia.

Qualità di Marte.

E Marte pianeta per la sua natura ignea caldo, e secco, & opera distemperatamente, e però ne' casi dell'agricoltura dourasi osseruare, che non fosse con Saturno, e la Luna, e che per se stesso non fosse d'alcun' autorità per buona situatione, mà fosse retrogado, e peregrino.

Entra questo mese il Sole trà li 22. 23. e 24. in Scorpione.

Scorpius Octobrem pugnax iubet ire minacem.

Sole in Scorpione.

Che suole apportare pioggia, come significò l'Alemani.

Quando al freddo Scorpion Delio ritorna.
Si vede e nel mattin con austro, e pioggia
Il principio del Tauro in occidente.

E questo segno della triplicità acquea, freddo, & humido, lontana dal temperamento, apportando più tosto corruttione, che generatione. Quando la Luna è in questo segno puossi far piantamenti, e seminare, mà non si medicare.

Leuar del Sole { *A dì 1. hor. 12. min. 27.* / *A dì 15. hor. 12. min. 9.* } *Mezo dì* { *hor. 18. min. 13.* / *hor. 8. min. 34.* }

Operationi à Luna crescente.

Nel Campo. *Si semina il grano, & il lino vermiglio, ghiande per far boschi, e seme d'ogni spino per far siepi. Si fanno propagini.*

Nel Cortile. *Si cerca ogn'acqua, e si fanno pozzi, cisterne, e conserue. Si fà oglio di rose.*

NellHorto. *Si seminano spinacci, granati, mela, e pera fracide, e le sorbe, cipolle, ossa di persiche, e mandorle. Si piantano sparagi, i carchioffi vecchi si rincalzano, si stabbiano, si stallano, ò vogliamo dire se ne leuano i moltiplici, e si lauorano. Si diuidono i cespugli di qual si voglia herba, che per via di moltiplici s'augumenti. Si cauano le radiche di peonia, e si diuidono. Si caua la regolitia, i sceleri si rincalzano, ed inacquano. Si fanno rari finocchi accardati. Si mutano i vasi à gli agrumi, ouero se gli tagliano le radiche, e si piantano le cipolle picciole, acciò venghino buone circa il Natale. Si piantano garoffali, e viole, saluia, rosmarino, isopo, assentio, e simili, radicati, ò di talla, ò si propaginano. Si*

copre insalata; e circa il fine si piantano alberi da radica, grespini, ginepri, & ogni sorte di siepi.

Nel Campo. Si seguita la vendemia. Si semina faua verniglia. Si sbattono le noci. Si pongono al Sole. Si raccolgono i maroni, che cadono, e si sbatte il resto de' sgarzi. Si raccolgeno le ghiande. Si raccoglie vitalba, e venchi. Si scalzano, & ingrassano gli alberi giouani. Si potano le viti ne' luoghi caldi, & à ciò assuefatte.

A Luna nãcante.

Nel Cortile. Si fà il vino, e si tramuta presto quello, che si vuole, che tenga il dolce.

Nell'Horto. Si seminano lattuconi, e lattuca. Si piantano cipolle da mangiare, cipollette, e radiche da fiori. Si staccano le zucche, e si pongono al Sole. Si scalzano, & ingrassano persiche, e mandorle, granati, cotogni, e viti, & ogn'albero, che si voglia medicare, ò far crescere. Si nettano i sparagi da herba, e si lettamano. Si trapianta ò semina acetosa, pimpinella, e spinacci. Si raccolgono mela, e pera, granati, finocchi, e semi de' sparagi, spinacci, ogn'insalata, rape, cauoli, e radici.

Nel Campo. Si semina orzo, grano, segala, spelta, e si sollecita, che si facciano i solchi trauersali, auuertendo alle prime pioggie, che l'acqua si scoli da' seminati. S'arano terre per ponerci a' primi tempi, lino fatto, marzolo, lente, canepa, e queste s'ingrassano. Si raccolgono castagne, e si seccano, i semi d'opio, e di spino bianco. Si fanno fossi per piantare alberi, e viti. S'osseruano le viti buone per sorcoli, ò taglioli.

Indifferentemente.

Nel Cortile. I raccolti fonghi si salano. Si fà la vendemia del miele, e si fà sapore, e sapa & ogni conserua scritta. Le vinaccie si pongono in luogo commodo alla colombaia, ben coperte, accioche le Galline non le ritrouino. Si comprano melega, e vinaccioli per Colombi, ò per far'oglio. Si fà vino di mele cadute, & ammaccate.

Nell'Horto. I cardi si rincalzano, e verso il fine si cominciano à fasciare. Si raccoglie dall'horto, e da' campi cicoria secca, per hauerne il seme, e verso il fine di questo mese, le radiche di questa, come d'ogn'altra radica, che si mangi si pone nell'arene, ò per conseruare, ò per germogliare, e l'istesso si fà delle rape. Si pone palo, e si fasciano gl'inesti piccioli, per difenderli da venti, e freddi. Si leuano li zucconi secchi per i semi, e varij vsi. Si libera ogni frutto da moltiplici al piede, e da rami inutili: acciò non habbiano tanti carichi di neue, e di moltiplici barbati. Si trasportano al tauogliero.

Non si cura il Contadino d'acconciare, e mondare bene le sementi, perche non repara nella bellezza, mà pensa alla quantità solo. Gli anni penuriosi dà poca semẽte al campo, gli abbondanti ne spande molto. Ne gli anni di carestia è bene dargli solo di giorno in giorno, quanto formento gli basta per seminare, perche si può fare più frode nel molto, che nel poco. Per non mettere molt'opre non si cura di fare seguitare l'aratro con zappe, e mazzi per coprire il grano, che resta scoperto, e per rompere i matoni. Similmente non hà sollecito nel fare i solchi trauersali; succede, che pioue, nasce il formento, e bisogna farli, col mouere la terra bagnata.

Vena-

Venatur Lepores October, Phasida, Pisces:
Pereicesq; placent pabula nulla magis.

Pranso da magro, e grasso.

Primo seruitio di Credenza.

La Statua rappresentante questo mese potrà essere Pomona, ornata di manto lauorato, con ogni sorte di frutti, con la ghirlanda di granati, e segno di Scorpione al piede.
Presciutto scorticato, poi condito, seruito sopra saluietta con fiori.
Fichi brugiotti, e lazari, con neue, e verdura.
Ceffalo grosso cotto lesso, passato per salsa di melangoli, poi poluerizzato di zucchero, e canel a.
Mortadella di Cremona spaccata, circondata di crostini di cauiale di Storione.
Luccio in gelatina di varij colori, regalato di gelo di cotogne.
Genestrata in piatti: regalata della stessa in formette.
Cappone salpimentato, accomodato in forma d'acquila; con linguattole marinate per l'ali, e coda.
Pasticcio di tenca in forma di Delfino, seruito con fiori, e circondato di prugne di cera, detti torli d'oua.
Tarantello, & alici accomodati in quarto, regalati di cappari di Genoua, e fiori di boragine.
Pasticcio di coscia di Caprio, in forma del detto a giacere.
Grate carpionate in addobbo di miele, & aceto, seruite con grane di granati, e fette di salame con aglio, alla Fiorentina.

Primo seruitio di Cucina.

Minestra di prugnoli cotti in brodo, seruiti con zibibo senz' acini, e pane abbruscato sotto.
Alodole cotte allo spiedo, seruite sopra fette di pane vnto, regalato di barbe di becco, fritte.
Fegati di ranocchi, milze di luccio, latti di reina fritti in oglio di mandorle dolci, seruiti cō cassettine di pasta, piene di salsa d agresto.
Piccioni sotto banca cotti lesso, coperto di stringe Genouesi, e barbaglia, ouero gola di Porco salato.
Trotte cotte in acqua, & aceto, seruite sopra saluiette con oglio, e pepe rotto.
Hortolani cotti arrosto, seruit sopra pagnotte ripiene da magro, come s'è insegnato.
Rombi a broetto alla Venetiana, circondati di polpette di luccio.
Petto di Vitella senz'osso, ripiene di ceruella, ricotte, e conditi, cotto in latte regalato di fiori di b ragine, & herbette.
Pasticcio d'Anguilla grossa, code di gambari, fonghi, pignoli, e prugne di Marsiglia.
Lepre stuffata con pezzi di cotogno, e mosto cotto.

Secondo seruitio di Cucina.

Suppa d'oua di trotte, code di gambari, visciole secche, e prataioli.
Bragiole di carne magra di Vitello trite, e poste in forma, fiorite di fettoline di zuc-

zucca condita, seruite con salsa di mele apie, e rosmarino fritto.
Cefali alla grata, seruiti con salsa di cappari, regalati di pasta fritta.
Anetra domestica piena di piccatiglio di Vitella, cotta sottestata, seruita con pasta siringata.
Triglie cotte sù la gradella, seruite con salsa di limoncello, e fritelle di zucca.
Pasticcio alla Polacca nel modo mostrato.
Luccio grosso lardato con grasso di tarantello dissalato cotto in spiedo, regalato di fascie di cedro lauorato, seruito con salsa Ribes.
Cappone grasso cotto arrosto, lardato minuto, regalato di lingue di Vitella cotte allo spiedo, inuolte in rete di Castrato, con salsa di mandorle ambrogine seruito.
Linguatole fritte, regalate di calamaretti ripieni pur fritti, seruiti con salsa di mele granate.
Piccioni cotti arrosto, fattogli crosto con pane, zucchero, cannella, e sale, seruiti con fette di limoncelli, e frittelle di mele paradise.
Torta Bolognese.

Secōdo seruitio di Credenza.

Finocchi cardi.
Formaggio grasso detto tomino.
Sceleri con pepe, e sale.
Maroni alla Sauoiarda.
Azarole.
Pera bergamotte.
Pera francese cotte.
Cotogne siropate.
Mela paradise.

Cena breue.

Insalata putrida in bella forma.
Coppa spaccata circondata di fette di mortadella, e di presciutto sfilato.
Capirotata di petti di fagiano, di cotornici, di cappone, e di quaglie, e di coscie di piccioni.
Oglia di cose delicate, come s'è detto.
Bisca nel modo, che s'è insegnato.
Testa di Vitella piena d'altre testicciole di Capretto ripieno, ouero con pieno di ricotta, polpe di cappone piccata minuto, condito trito, zibibo senz'acini, e ligato con oua.
Pasticcio pieno di granelli d'agnello, latti, polsi, occhi di vitella, vccelletti, tartuffi, prugne, visciole secche, e rossi d'oua, con vna crostata per coperchio.
Gallo d'India arrosto, pieno di quaglie, coperto d'hortolani, insteccati con rosmarino.
Vn paparo pieno di passarotti, inuolti in bragioline di cossetto di Castrato ben battute, asperse di midolla vaccina.
Torta di farro passato.

Nouēbre.

Nouembre è così detto, per essere dopo Marzo il nono mese. Potriasi ancora dire, che fosse in riguardo de' noue Cieli; mà meglio diremo, che sia deriuato da

noue

noue cori de gli Angioli, perche di questo mese hauemo la solennità di tutti i Santi, che comprende in compagnia del mese la memoria di tutta la gloria de' Beati. Era da gli Antichi dedicato questo mese à Diana, forse per essere più atto alla caccia di qual si voglia altro, essendo che i saluaticini di questo mese sono in stato perfettissimo, ond'è, che ancor io quì à basso proporrò viuande di saluaticini, come proportionate à questo mese. Habbiamo ancora detto di sopra, che la Luna è chiamata Diana; sappiasi, che questo pianeta, oltre la qualità humida detta, dicesi ancora, che possa qualche poco riscaldare, e che nel suo domicilio, & essaltatione ben situata, è hauuto per benefica, mà male colata, per malefica. Sono tanto gagliardi i suoi effetti ne' corpi sublunari, che quando ne' giorni critici influisce, lo fà con doppia efficacia, e tal volta con souerchia humidità, ò frigidità offende le parti del nostro corpo, che paiono con l'humido, e freddo, come la midolla, & il ceruello, onde ne vediamo huomini, & animali diffettuosi, secondo lo stato della Luna, quali chiamiamo lunatici; Altri suoi effetti per l'agricoltura hauemo detto altroue.

Consideratione pia.

Altre qualità della Luna.

Entra il Sole di questo mese in Sagittario circa li 21. 22. ò 23.

Exerit Arcitenens medio sua signa Nouembri.

Sole in Sagittario.

Questo segno igneo se bene hà calidità, e siccità, non è però potente, come l'Ariete, e Leone, perche il Sole stà in questo tempo tanto poco sopra il nostro Orizonte, che non può oprare questi influssi, quali però in questo segno sono in eccesso, perche tendono all'offesa di molti animali, & alla distruttione de' semi, & herbe. Quando la Luna è in questo segno, è bene piantare, e seminare. Il nascer della sera delli 6. la più Australe delle Pleiadi, per esser solite à portar effetti rigorosi, hà dato à credere ad alcuni, che sia il principio del Verno, mà effettiuamente dà solo à diuedere, che questo mese è precorritore del Verno, anzi quando così presto cominciano brine, e neui, è segno certo di debil'Inuerno.

Leuar del Sole	*A dì 1. hor. 13. min. 58.* *A dì 15. hor. 14. min. 30.*	*Mezo dì*	*hor. 18. min 59.* *hor. 19. min. 5.*

Operationi à Luna crescente.

Nel Campo. *Si seminano ghiande per fare boschi, castagni, e spini per siepi. Si lauora al piede de' mori, con darci grasso smaltito. Si piantano alberi, canneti, e viti. Si conduce il lettame, oue s'habbia da seminare la Primauera, che viene. Si fanno propagini di viti, d'ogn'altr'albero, e d'ogni cosa.*

Nel Cortile. *Si sgarzano i maroni, e le castagne. Si fà oglio di noce, e di seme di lino.*

Nell' Horto. *Si piantano carchioffi, & i vecchi si coltiuano, come di sopra. Si piantano le rose, e le rosette bianche si tagliano sino à terra. Si leua il seccume ad ogni rosa, e si tagliano le vecchie. Si pianta saluia, ruta, rosmarino, vua spina, assentio, bettonica, e tutto ciò, che con ingrandire il caspo si moltiplica. Si seminano oppij, nespole, pera, e mela nel semenzaio. Si lauora al piede ad ogni frutto, e se gli applica ogni grasso, & ogni rimedio. Gli arbusti piccioli di qual si voglia sorte con radica nel tauogliero si trasportano. Si raccolgono pera, petroselli, spinacci, & ogn'insalata. Si copre insalata, & i sparagi. Si diuide ogni pianta da radica.*

Nel

Nel Campo. *Si libera ogn'albero da seccume auanti cada la foglia. Si possono potare viti, & alberi, oue è in vso. Si tagliano legnami da fabriche, e si coglie Vitalba. Si tagliano al fine del mese le canne. Si raccogliono ghiande, castagne, e nespole. Si mandano i porci nelle vigne, acciò leuino la gramegna, e si coprono le viti scalzate.*

A Luna mãcante.

Nel Cortile. *S'assaggiano i vini, e si tramutano i buoni, & i sospetti di troppa feccia.*

Nell'Horto. *Si coprono, e si fasciano i cardi. S'accomodano i carchioffi nel modo sopradetto. Si piantano piselli, faua, sparagi, e li piantati si nettano da herbe. Si piantano agli, cipolle per seme, e fragole. Si cauano rape. Si seminano spinacci, e lattuche.*

Nel Campo. *S'applica polue, ò lettame alle viti, & ad ogn'albero. S'estirpano le ripe de' fossi, e l'herbose si gettano nel campo. S'abbassano i viali, portando, e gettando la terra nella più bassa parte del campo. Fanno seccomarij in legne per fuoco. S auuerte a're de' fossi, à fossi, & alle chiauiche, che scolino felicemente, e se ne leua ogni impedimento. Si cauano tartuffi. Si comincia à vangare la terra, & al piede de mori.*

Indifferentemente.

Nel Cortile. *S'hanno l'Oche da' Contadini, i Porchi chiusi s'ingrassano. Si fasciano i portici con melega, & i fenili, e si difende la colombaia da volatili rapaci. Si discorre col Contadino, oue s'habbiano à porre i legumi l'anno auuenire, perche egli lo fà con poca prudenza. Si pongono à coperto gli agrumi, & ogni cosa, che temi freddo.*

Nell'Horto. *Si fasciano fichi, viti, granati, e ciò, che si voglia diffendere da freddo, le quali si possono ancora coprire con terra, ouero locco ben smaltito, e secondo, che si vanga, si pongono nella tagliata cauoli col gambo, e le radiche volte all'alto, ed iui si coprono per conseruarli tutto il Verno. Si raccogliono foglie di cappari, finocchi cardati, ogni radica, e quelle di cicoria cauate, e poste in vna cassa, si coprono di terra fino alla sommità, oue nascono le foglie, con auuertenza, che restino distante al coperchio della cassa mezo piede, ed iui inacquati si lasciano germogliare, e se la cassa sarà in costiera del Sole, germoglieranno più spesso, e con più bella insalata. Si coprono ancora rape, e cardi. Si raccolgono sceleri, cardi, petroselli, spinacci, & ogn'insalata, rape, e radici.*

Raccolgono i Contadini le ghiande, ne sò perche non diano la parte al Padrone, e come se la siano fatto sua regaglia. Cercano di luoghi megliori, e non lo ritrouando vengono à confirmarsi. Mandano le bestie per campi lauorati, e per i seminati, con grandissimo detrimento. Tagliano alberi verdi per loro vso, e legni secchi per abbruggiare, e massime quando hanno pensiero di partirsi. Per occasione del vegliare, bucate, & altro, fanno fuochi indeficienti, onde Virgilio hebbe à cantare.

Alcun vegghiando à tardi fuochi il Verno
Di spiche in guisa con acuto ferro
Fiaccole intaglia, e la sua donna in tanto

Con-

Conſolando col canto la fatica
Lunga precorre col pettine aguto
Le tele, e cuoce la ben dolce ſapa.

Si cacciano Lepri, Cignali, Caprij, Lupi, Volpi, Taſſi, Porci ſpinoſi, e ricci. Si pigliano Tordi, Merli, Starne, Beccaccie, Fagiani, Coturnici, Palombacci, Palombelle, & Allodole.

Vtere ſiluaticis eſcis, genus omne Nouembrem
Condecorat, quod dat caſta Diana dapes.

Mangiare fatto di Saluaticini.

Primo ſeruitio di Credenza.

La Statua di queſto meſe ſarà veſtita di colore di fronde ſecche, coronata di rami con oliue, in vna mano vn caneſtro di rape, e d'ogni radici comeſtibili, al piede il ſegno di Sagittario.

Teſta di Porco ſaluatico cotta in maluagia, inſteccata di cannella, e chiodi di garoffali per di dentro, ornata di roſmarino, ſaluia, e faſcia di limoncelli lauorati.

Coſſetto di Caprio cotto arroſto, ſeruito freddo, tagliato in fette, e ne'tagli poſtoci fette di naranci, circondate di monticelli di bianco mangiare, e geneſtrata.

Paſticcio in forma di Coniglio, pieno dello ſteſſo, ſeruito ſopra verdura.

Vna torta reale rappreſentante, con la varietà delle paſte di zucchero, vn campo con figurine di zucchero, & amito, altre con cane al laſſo, altre con archibugio in forma di cacciatori.

Oca ſaluatica ſalpamentata, lardata di ſcorze di melangole condite.

Oliue Bologneſe ſeruite in tazze con oglio, e ſugo di limoncello.

Anitre ſaluatiche coperte di gelatina, circondate di mõticelli della ſteſſa.

Statua di Diana di paſta di marzapane, con leurieri al laſſo.

Fagiano ſalpreſo ſeruito in caſſa di paſta ſcoperto col ſuo collo, ale, e coda riportati.

Primo ſeruitio di Cucina.

Mineſtra di Macaroncini Napolitani, cotti con ſangue di Lepre, ſeruita con cacio di Lodi grattato.

Hortolani cotti à bagnomaria con butiro, e cannella in poluere, regalati di paſta ſiringata, ſeruiti con copertoro di paſta intagliata.

Fegati di Lepre fritti, ſeruiti con ſalſa di ribes, circondati di tordi cotti allo ſpiedo, fattoci fare croſto con pane grattato, e zucchero.

Lombo di Caprio ſtuffato con aromati, prugne, e viſciole ſecche.

Gola di Rufolotto in brodo lardiero, cõ zibibo ſẽz'acini, e mele odorifere.

Secõdo ſeruitio di Credenza.

Porchetti ricci, ò ſpinoſi ſtati in addobbo, infarinati, e fritti, circondati d'vccelletti di Cipro fritti, ſeruiti con ſalſa di ſeme di canepa.

Lepre

Lepre in fracassea con cipolle, e mentuccia, seruita con salsa reale, e saluia fritta.
Palombacci, da noi Fauacci, cotti lesso, coperti di sceleri, e cacio grattato, circondati di salciccia di Lucca.
Anatre grosse, ò vogliamo dire germani, ripiene, cotte sottestate, seruite con salsa di cotogne, e lauori di pasta frolla.
Pasticcio di coscia di Caprio, con cotogni in pezzi, fatto brodoso con sua salsa.
Tortore stuffate in brodo scuro, insieme cō zampetti di Cignale dissossati.
Lepre lesso coperto di cauoli ripieni, e ventresca in fette.
Pasticcio di spalla di Rufolotto in pezzetti, tramezato con Franguelli, e con l'aggiunta di salsa di fegatelli di pollo.
Quaglie cotte allo spiedo, seruite con genestrata in fettoline.
Coniglio pelato pieno d'vccelletti, cotti in forno, circondato di fascie di limoni lauorati, & offellette.

Terzo seruitio di Cucina.

Starne lardate minuto, cotte allo spiedo, seruite con bragiole di lombo di Cignale, con salsa di granati, e paste marzapanate, col copertoio.
Palombelle, da noi sassaroli, inuolte in rete di Porco, cotte arrosto, circondate di Lodole grasse cotte allo spiedo, regalate di melangole spaccate.
Beccaccie arrosto, regalate di crostini delle loro budella, e migliacci fatti in forma di frittelle di sangue di qualche saluatico.
Fagiano affagianato, circondato di paste frolle fritte, e di sonagli.
Lonza di Cignale cotta allo spiedo, con sotto cipolle spaccate, e con quelle seruita.
Torta di pistacchi.

Quarto seruitio di Cucina.

Cald'arosto seruiti sopra saluietta con sale, melangola, e cannella.
Mele apie seruite con verdura.
Mele cotognine seruite calde.
Pere bergamotte.
Pere Francese cotte alla bragia.
Finocchio cardo.
Cacio tenero, e grasso, detto tomino.
Formaggio di Piacenza in bietta.
Pere siroppate.
Gelo di cotogne.
Sceleri, Cardi } con pepe, e sale.
Vua fresca.

Secōdo seruitio di Credenza.

Cena di radiche d'herbe.

Insalata di radiche di cicoria, carotte, pastinache, barbe di becco, e radice.
Minestra di rape armate.
Cipolla stuffata con mosto cotto.
Rape cotte sotto le bragie, poi trite col coltello, e fatte cuocere di nuouo con butiro in vna pignatta, pepe, e cannella, sbroffate d'acqua rosa.
Bieta rossa cotta in vino, poi tagliata in pezzi, e tartuffolata con specie.
Frittelle di cipolla con salsa di carote.
Rape in fette ben cotte, tramezate di cacio grattato, accomodate in piatto come lasagne, seruite con butiro.

Radiche di petrosello fritte, tuffate in salsa verde.
Cipolle ripiene, seruite con crostini fritti in butiro.
Barbe di becco tagliate in fette, fritte, seruite con salsa imperiale.
Germogli di rape cotte lesso, infarinati, e fritti in butiro.
Rape in fette ben cotte, poi sgocciolate, e sepolte nell'agliato.
Crostata di porri capitati.

Decẽbre.

Decembre (si come gli altri trè antecedenti) è nomato dal numero de' mesi, con l'aggiunta della parola Imber, che significa pioggia, peroche di questo mese si cominciano à vedere pioggie, & abbondanti, e però con la pienezza del numero esplicate. Potressimo ancor dire, che si come il diece è l'vltimo de' numeri, così questo è l vltimo de' mesi, ond'hà hauuto il nome. E ancora questo mese dedicato à Vesta Dea, che rappresentaua appresso gli Antichi la terra, forse per ringratiarla in quest'vltimo mese di tante Biade, e Frutti, che ne gli altri mesi ci hà prodotti. Douressimo altresì ancor noi ringratiare la Maestà di Dio, che si degnò di questo mese il suo Figliuolo mandare in terra, à sottoponersi alle miserie della terra, per liberare gli Huomini dal stare continuamente nel centro della terra.

Consideratione pia.

Sole in Capricorno.

S'accompagna il Sole di questo mese col Capricorno circa li 20. 21. e 22.

Solstitiumq; affers hyemis Capricorne Decembri.

Di triplicità terrea, fredda, e secca distemperatamente, con le quali è detto distruttore, e mortificatore d'herbe, alberi, e semi. E il Solstitio, la bruma, e la più longa notte dell'anno, principio della quarta Vernale, e circa questo tempo si potranno aggiustare le linee dell horologio solare verticale, allongandole, ouero abbreuiandole, oue giunga l'ombra del Gnomone, perche da questo giorno innanzi essa ombra comincia ad abbreuiarsi, secondo che il Sole comincia ad alzarsi. Quando la Luna è in Capricorno, è buono medicarsi, e si può seminare si come il scaldarsi, e fare essercitio di questo mese, onde fù cantato.

Escis ante focum calidis vtare Decembri:
Valde olus, & lac tunc fugienda tibi:
Tunc vino Veneriq; indulge, & aromate multo
Sparge cibos, artus sæpè labore doma.

Operationi à Luna crescẽte.

Leuar del Sole	*Adì 1. hor. 15. min. 2.*	*Mezo dì*	*hor. 19. min. 31.*
	Adì 15 hor. 15. min. 19.		*hor. 19. min. 39.*

Nel Campo. *Si conduce il lettame, e s'incorpora nella terra. S'applica ad ogn'albero, alle canne cenere, & alle viti si dà poluere, ò locco. Si fanno propagini tanto di viti, quanto d'ogni altr'albero, pur che non geli. Si possono ancora piantare tutti gli alberi da radica, pur che il Cielo, e la Terra lo comporti. Si tagliano le canne con zappa tagliente.*

Nel Cortile. *Si pianta ogn'osso. Si riuolge ogni lettame, & il locco, quando fà neue. S'ammazza il Porco. Si fà oglio di noce.*

Nell'Horto. *Si piantano arbusti, e le rose, quali s'inseriscono. Si tagliano le vecchie, e si propaginano. Si trasporta ancora, quando sia stagione temperata, saluia, rosmarino, assentio, Vua spina, e simili.*

Nel

Nel Campo. *Si semina faua, cicerchia, veccia; e si taglian legne per edifi(cij.*
Nel Cortile. *Si può tramutare.*
Nell'Horto. *Si piantano agli, faua, e ceci per vendere primatiui in piazza, e piselli, e si seminano spinacci.*

A Luna mancã-te.

Nel Campo. *Si puol seminare formento. S'ara, zappa, vanga, e rimoue ogni terra, acciòche dal gelo si possi ridurre in polue, e con tal'occasione s'ingrassa per seruirsene à primi tempi in canepa, lino, legumi. Si fanno fossi, si gettano nel campo le loro ripe. Si nettano i re de' fossi per facilitare lo scolo dell'acque. Si lauorano terreni sodi, chiamati bedosti. Si szoccano boschi. Si cauano tartuffi.*

Indiffe-rente-mente.

Nel Cortile. *S'accomoda il lino. Si nettano le canne. Si gettano li borgazzi della colombaia al freddo, e si comincia à gouernare i Colombi con vinaccioli. S'accomoda ogn'instromento dell'Agricoltura. Si fanno li conti con li Contadini, da'quali s'hà il porco, capponi, scope, scoppette, e simili. Si portano l'Api à parte commoda, e temperata. Si comprano porci gioueni. Si scuotono i pergolati da neue, quale si getta da'tetti. Si fà proua della sanità de'vini, quali s'acconciano.*
Nell'Horto. *Si seminano cauoli capuzzi, cipolle. Si cauano sceleri, cardi, & insalata, quali si cuoprono.*

Non ti sia graue per gratia l'ascoltare alcuna cosa ancor'in fauore de' Lauorãtori, in luogo del poco danno, che porgono questo mese; Due ritrouo, che sono i maggiori pregiudicij, che dal Contadino si riceuono, vno col sutterfugio della fatica, l'altro il danno, che danno à'frutti, e biade. Quant'alla fatica pensa, che è cosa naturale lo schiuarla, e che non ostante, che sono prodotti dalla natura eguali, sono dalla fortuna con molto aggrauio differentiati, mentre essi soli pe'l ciuile, e forse ancor per l'infedele, habbino à sudare, e tù star'in otio, la qual misera conditione deu'esser più tosto compatita, che angariata. Quanto al danno sarà di due sorti, vno all'Agricoltura, l'altro à'frutti; quello dell'Agricoltura non douria da me esser'iscusato, e quando sia volontario, ne meno da altri; mà il più delle volte succede con bestie senza ragione, e gouernate da fanciulli con poca, quali per risarcimento di quelle, che il lauoriero del tuo podere, e l'età consuma, sono necessitati i Contadini di crescere, & ancor per pagare la grauezza de' patti, si che participando ancor tù in parte di questa colpa, meglio sarai disposto à compatire, ouero à priuare tè di qualch'vtile, & essi dal tener bestie dannificanti. Il danno poi de' frutti ne'Rustici, si douria tolerare fino à certo segno, mentre vediamo huomini, ancorche ciuili, nel maneggiar la robba altrui, lasciarsi vincere dall'ingordigia, & appropriarsene, & in vero molto à proposito fù detto; Che l'oro si proua con la terra, e che l'Huomo si proua con l'oro, *e quell'altro cantò.* La santità comincia da le mani. *Voglio dire, che non è gran cosa, che il Villano, quale maneggia li frutti communi, cresciuti, e moltiplicati con la sua fatica, se qualche parte se n'appropria, perche ti puoi ben'imaginare, e considerare, che tutta quella famiglia deue viuere, vestire e prouedersi di quanto occorra, sì per suo vso, come per lauorare, con le rendite di quel podere, che lauorano, e questa cõsideratione dourai hauere, quando vogli prouederti di nuoui Socij, tralasciando sempre i giocatori, & armigeri; quelli, come che il lor consumare non habbia termine; questi, perche diuenendo*

insolenti, necessariamente col tempo incontreranno rissa, con pregiudicio del ben lauorare la tua possessione. Ricusa ancora i bestemiatori, e quelli, che non osseruano le Feste, come che corri pericolo d'esser'à parte del castigo di Dio. Per esperienza poi posso far fede, che viene meglio il sollecitare, correggere, e far lauorare il Villano con parole amoreuoli, che l'angariarli con villanie, e mortificationi, perche essi, come quelli, che non hanno, che vn solo pensiero, ritrouano sempre via da ingannarti senza, che te n'auuedi.

Compatisci dunque la miseria di questi, tollera le lor'omissioni, simula i loro mancamenti, sollecita la sua pigritia, inanimisci la lor viltà, ammaestra la lor' ignoranza, difendi le lor accidentali occasioni, sia lor padrino, e protettore, trattali, come compagni, nella maniera, che suona la voce di Socij, con la quale li chiami.

Si và à caccia d'ogni Rapace, di Lepre, Capri, e Cignali, di Starne, Fagiani, Beccaccie, Coturnici, Allodole, Anitre, Oche, Grue, Foleghe, & altri vccelli da acqua.

Anni postremus iactet sua prandia mensis.
Anser erunt vallis, pinguia frusta Suis.

Cena di pesce preparata à Castel S. Pietro à gl'Illustrissimi Signori Senatori Conte Ottauiano Zambeccari, e Marchese Gio. Nicolò Tanari Ambasciadori, da questo Illustrissimo Senato destinati ad incontrare, e riceuere l'Eminentissimo Cardinale Antonio Barberini, nel primo ingresso di questa Legatione.

Primo seruitio di Credenza.

Insalata putrida con ogni sorte d'herbe, e radiche, che s'vsino, fatta con ogni compimento di regalo.
Tarantello, e salmone in fette, alici spaccati, luccio salato in pezzetti, regalato ogni cosa di limone tagliato in fette, pepe rotto, e cannella in poluere.
Rombi marinati in addobbo d'aceto melato, regalati di grane di granata, e cappari di Genoua.
Pasticcio freddo di pesce grosso, con l'arma del Publico.
Oliue grosse con oglio, sale, pepe, e sugo di melangole.
Bottarga in piatti, tagliata in fette, seruita tiepida con oglio, e melangole, circondata di fettoline di morona salata.
Lucci carpionati, seruiti sopra salu ietta trà frondi di finocchi verdi.

Primo seruitio di Cucina.

Suppa di tartuffi, ostreghe, e prugne di Marsiglia.
Linguattole marinate, poi poluerizzate di poluere di mostaciuolo Napolitano, e riscaldato nella padella, seruite con melangole spaccate.
Bragiole d'Ombrina cotto alla gradella, seruite con salsa reale, e regalate con cime di saluia fritta.
Orate grosse alla grata, seruite con salsa di limoncello, e lauori di pasta.
Merlucci lesso, tuffati in salsa verde.
Reina ripiena, cotti in intingolo.

Testa

Secōdo seruitio di Cucina.

Testa d'Ombrina cotta lesso in vino generoso con aromati, seruita con petroselli verdi, e sugo di limone.

Riso ligato con latte di pasta di marzapane, seruito cō cannella in polue.

Rombi à bruetto con visciole, e prugne marabolane secche.

Luccio stuffato con pere siropate, circondato con polpettine dello stesso.

Pasticcio d'ostraghe, tartuffi, panza d'Ombrina, latti di pesce, e conditi.

Vn pezzo grosso d'Ombrina cotto arrosto, seruito con salsa di granate, e limoncello tagliato.

Crostata di pera.

Frutte diuerse.

Fù da'sudetti Signori Ambasciatori con molta prudenza considerato, che si come era straordinaria, & insolita la Legatione d'vn Nipote di Papa, così era douere, che s'abbondasse in magnificenza più del solito, per quanto comportaua la qualità del luogo, e la stagione, e però fù ornata nell'infrascritto modo la trionfal tauola à cinque piatti, per trenta Commensali.

Primo seruitio di Credenza.

Torte di pistacchi, vna per piatto reale, con statuette di zucchero, & amito in mezo rappresentante due Api, che conducono vn'Aratro, & vna, che fà l'vfficio di Bifolco, col motto SVPREMVM REGIMEN, impresa, che si vede nel Lib. de Poemi di N. Sig.

Conditi sopra saluietta, abbelliti con fiori, e con vna bandirola à fiamma, con l'arma di Sua Eminenza.

Cedri freschi, e grossi con verdura.

Statua di pasta di marzapane, due abbracciate, rappresentanti la Giustitia, e la Pace, che si bacciano, col motto nel piedistallo, & *osculatæ sunt.*

Lauoro di pasta sfogliata alto, e largo vn palmo, con zucchero sopra.

Gelatina di varij colori, regalata di ventresca dello stesso.

Statua di Sansone di pasta di marzapane, che dimostra merauiglia per veder dal Leone gia veciso vscir trè Api, nella cui mano alza vn stendardino di taffetà, con arma di N. Sig. e Sua Eminenza.

Mangiar bianco in guglie.

Pasticci di Vitello freddi, fatti in forma d'Ape, in mezo vna Croce bianca col capello Cardinalitio sopra.

Vn piatto reale di butiro siringato, nel cui mezo vna Felsina pur di butiro, che riposi all'ombra d'vn Lauro pieno di pecchie, fatto, e fatte al naturale di seta.

Cantucci insuppati in maluagia, seruiti con zucchero, sopra tazze dorate.

Pan di Spagna in pezzi grossi, sei deta alti, soprapposti ne bacili, tramezati, e circondati con biscottini alla Sauoiarda, nel mezo de' quali vna bandirola, ò fiamma come sopra.

Lingua vaccina inargentata, e dentro scrittoci *De terra orta est,* qual'vsciua da vn monticello di presciutto sfilato, circondata di fette dell'istessa, e di mortadella.

Fagiani in pasticcio con sue code, ale, e capo.

Mine-

Minestra di Midolla di Vaccina, resa gustosa con vn poco di foglie di maggiorana.
Suppe loue con creste, regali di pollo, e midolla vaccina, tramezata di cacio tenero, due per piatto.

Primo seruitio di Cucina.

Latti di Vitello allo spiedo, lardati minuto, tramezati di copietoncelli, regalati di frittelline di ceruello di Vitello dorate, e salsa reale.
Hortolani con lauori di pasta sfogliata sotto, col coperturo sopra, quattro per ciascheduno conuitato.
Tomacelle tramezate con fegato di Vitello lardato, e cotto allo spiedo, regalate con pasticcini di Genoua.
Polanche quattro per piatto, stuffate scure con pere siropate, tramezate con altretante anitre, nel sudetto modo condite.

Secondo seruitio di Cucina.

Pasticcio sfogliato mezano num. 5. per piatti, pieni di fegato di pollo, cardi, tartuffi, rossi d'oua, pignoli, bocconcini di zinna di vaccina, e prugne di Marsiglia, tramezati di coppe calde, spaccate, e pelate
Capponi senz'osso ripieni, regalati d'oua sperdute, e lattuca ripiena. Salsa bianca.
Cotoraici lesse, coperte di cauoli, e ventresca, tramezate di salcizzotti fini, con formaggio Parmigiano grattato sopra, vna per conuitato.
Vna punta di petto per piatto ripiena, cotta in latte, circondata con fette di panza di Vitello ripiena, coperta di seleni, con mortadella grattata. Salsa verde.

Terzo seruitio di Cucina.

Pasticcio all'Inglese ghiacciato.
Fagiani affagianati due per piatto, circondati di Quaglie arrosto due per persona, col coperturo sopra.
Piccioni grossi vno per conuitato, pieni di prescìutto grattato, e condito trito, tramezati con offelle piene di mangiar bianco, e salsa di limoncello sopra.
Starne allo spiedo, vna per ciascheduno, tramezate con pezzi d'vuero impillottati, e cotti arrosto, regalati di pasta tedesca. Salsa di granate sopra.

Quarto seruitio di Cucina.

Crostata di condito.
Porchette lattanti ripiene, cotte arrosto, circondate di frittelle di sambuco, ornate di fascie di limoncello lauorato, e petroselli fritti.
Tortore allo spiedo, vna per ciascheduno, imbandite sopra pagnotte ripiene, tramezate di crostini di rognone di Vitella, e parte fritte.
Rognonata di Vitello lardata minuto, tagliata in fette, non staccate dall'osso, mà tramezate con fette di melangola, circondata di tordi grossi, regalata con capparini di Genoua, e grani di granata.
Mostarda regia con fette di cedro condito attorno.

Secõdo seruitio di Credenza.

Torta bianca.
Tartuffi.
Cotogne siropate.
Latte miele con cialdoncini di zucchero.
Vliue grosse.

Castagne con zucchero.
Finocchi.
Pere cipolle.
Pere granelle.
Mele rose.
Cardi } con pepe, e sale.
Sceleri
Cacio Parmigiano.
Marzolino.
Vua fresca.

Terzo seruitio di Credenza.

Confettione seruita in bacili.
Cotognata.
Pere condite.
Lattuca.
Persicata.
Pistacchi mondi.
Maroni di pasta di marzapane.
Pere dello stesso.
Anisi confetti.
Garoffali confetti.
Pistacco confetto.
Biscottini.
Seme di melone confetto.
Finocchio confetto.
Cannella confetta.
Pignoli lissi.
Mandorle lisse.
Coriandri confetti.
Cedri conditi confetti.
Auellane confette.

Quarto seruitio di Credenza.

E dopoi si presentò à Sua Eminenza, & a ciascheduno Commensale vn bellissimo mazzo di fiori di seta, fatti al naturale, con l'infrascritto Sonetto stampato in Taffetà.

DA Triplicato Regno, onde và graue
Il tuo gran Zio, più da saper, che d'anni,
Spieghi ver noi con Trino Impero i vanni,
Grand'APE, hor che di guerra Italia paue.

E con la spada acuta, e l'aurea Chiaue
Apri i tesori à i giusti, e i rei condanni,
Nè temi nò d'infausto Cielo i danni,
Che non offende il Ciel Celeste Naue.

Hor viene, APE benigna, e la tua sede
Ferma sù'l picciol Ren, che è più fedele,
E più d'ogn'altro cimentò la fede.

Se ne' gran gesti tuoi si gusta il Mele,
Tù non puoi meglio riposare il piede,
Che dentro à vna Città, che è senza Fede.

V. F.

Qual debba essere il Cacciatore.

Molte, e varie douriano essere le qualità, virtù, e doti, delle quali saria bene, che fosse ornato il Cacciatore; altre nascono con esso lui; altre esso si douria procacciare. La prima sarà la Fortuna, mà non quella, che dal Filosofo è diffinita per ritrouatrice di quello, che non si cerca; mà come quella, che communemente è intesa per quell' euento, che non preuisto da l' operante, gli succede conforme al desiderio; onde il volgo chiama fortunato colui, che ritroua più di quello, che và cercando. Egli è ben vero, che questa bisogna incontrare, e farle vezzi, come disse colui, & accompagnarla con altre virtù; perche da sè sola la Fortuna di rado entra, come si dice, per le finestre, e però accompagnata con la fortezza, riuscirà più efficace. Testimonio mi sia il detto di Senofonte, che la Fortuna si fà compagna della fortezza dell'animo, e del corpo. Sarà ancora bene accompagnarla con la vigilanza, la quale pure in due modi si può intendere; Vna quella ch'è contraria al sonno, è nemica della dapocaggine: onde hebbe à dire lo stesso, i neghittosi saranno di rado fortunati, ò non mai; l'altra è quella Vigilanza, che si deue hauere nell' atto medesimo della Caccia, per esser presto à scorgere le fere, quando si leuano, ò che passano, & per altri accidenti; oltre di ciò douria il Cacciatore godere vna sanità perfetta, vna robustezza indefessa, & vn'ardire, e generosità nobile; deue essere sofferente d'ogni fatica, patiente ad ogni ingiuria del tempo, della Campagna, e delle fere; non temere il caldo dell'Estate, nè il freddo del Verno, nè il Sole della Canicola, nè i ghiacci della bruma, nè l'ardore del mezzo giorno, nè l'vmidità della notte. Deue essere veloce di piede, agile di gamba, forte di giunture, di picciol ventre, di ottimo stomaco, largo di petto, braccia grosse, mani pronte, spalle ample, reni temperate, di capo sano, d'occhio perspicacissimo, d'vdito sottilissimo, di voce grossa, e sonora, d'ingegno viuacissimo; accorto nelle attioni, bramoso di preda, cauto nell'essequire, perito nell'oprare, curioso nello spiare, esperto nell' oprare gli strumenti, industrioso nel fabricarli, prattico nel prepararli, sagace nell' insidie, e scaltro negl'inganni: Il fauore di Mercurio inclinerà il Cacciatore à molte delle sudette qualità, si come all' esser'artificioso, & patiente, alle rapine, & all' astutie, che in quest'arte sono necessarie. Quindi è che vorrei il Cacciatore Nobile, ò almeno ciuile; escludendo sempre i Mercenarij, & i Villani, come quelli, che il più delle volte apprendendo le sudette qualità nella Caccia, oue sono quasi virtù, le essercitano poi nelle Case, oue sono vitij, e ne'Campi con distruttione delle Colombaie, e de'Pollai.

Il Cigno secondo Marc'Antonio Celeste, è constitutione di Stelle, che inclina l'huomo alla Caccia de gli vccelli, e lo fà ingegnoso in tal'arte.

L'Eridano inclina l'huomo alla pesca, & à gl'essercitij, pertinenti à quella.

La Luna ben situata fauorisce assai il Cacciatore, come quella, che sotto nome di Diana fù da gl'antichi detta Dea della Caccia.

Orione inclina assai alla Caccia de' Quadrupedi; La cui fauola (ancorche delle più ridicole, che inuentassero mai i profani) siami lecito breuemente recitare per

cauarne qualche documento per li Cacciatori. Fauoleggiarono gli antichi, che Gioue, Nettuno, e Mercurio, souragiunti dalla sera, furono sforzati di ritirarsi (forsi per dubio di non pigliare il cattarro la notte) in vna picciola casetta d'Ireo, il quale conosciutoli ammazzò vn Bue, che solo haueua, e cottolo, essi (ancorche non fosse frollo) se lo mangiarono; la mattina volendo questi partire, e parendo ad Ireo decente, che essendo stato ospite di tante Deità, ne potesse prendere qualche gratia, disse loro, che in estremo haueua sempre desiderato d'hauer vn figlio, mà questo era impossibile; perche nella morte della moglie le haueua promesso con giuramento di conseruare perpetuo Celibato; all'hora Gioue fatto portare la pelle del Bue, che la sera antecedente loro haueua cotto, & accomodatola in forma d'vna borsa, in quella esso Gioue prima pisciò, e fece fare lo stesso à Nettuno, & à Mercurio, poi ben ligata ordinò ad Ireo, che la sotterrasse, e frà diece mesi l'andasse à riuedere, come fece, e ritrouò esserui nato vn picciolo, e bel Bambino, che con molta ragione chiamò Orione, il quale cresciuto fù grandissimo Cacciatore per le gratie concesseli da queste Deitadi; però che Mercurio alato gli diede il dominio degli vccelli, Nettuno de' Pesci, e Gioue de Quadrupedi; Mercurio gli diede sagacità, Nettuno audacia, e Gioue prudenza: Di Mercurio hebbe la velocità, da Nettuno il saper notare, e da Gioue la bellezza, per la quale ingelosito Apollo, che Diana d'Orione fosse innamorata, e per li molti fauori, che nella Caccia gli compartiua vn giorno, che costui notando era tutto sotto l'acqua, eccetto vn poco di capo, disse à Diana, tù sai saettare assai bene in terra; mà in acqua non ti riuscirìa per esser diuerso, Diana affirmaua, che tanto operaria in acqua, come in terra, all'hora Apollo additandoli quel poco di capo d'Orione, che auanzaua sopra l'acqua, li disse; prouati in quella cosa negra, che è là nell' acqua; & essa subito inconsideratamente scoccando vna saetta à quella volta, amazzò il suo Orione: Onde poi in riguardo dell'affetto, che gli portaua, lo collocò nel Cielo col Cane, e la Lepre; Da che ne cauaremo, che i Cacciatori si possono gloriare d'hauere trà le imagini celesti vno di quest'arte, e che per formare vn vero Cacciatore ci concorsero trè Deità, per essere grati al loro ospite, riguardeuole, e singolare, come osseruatore della promessa. Potrà ancora imparare il Cacciatore d'esser molto circonspetto nel ferire, e massime col moderno vso di tirare in volo; aggiongeremo ancora, che il Cacciatore nell essere albergatore come per necessità pare, che debba essere, sia moderato nella lautezza della Cena, mentre trè delle principali Deità si chiamarono contente della sola carne di Bue.

Senofonte vorria il Cacciatore d'anni venti, & ordina à gli educatori de' figli, che nella prima giouentù li facciano apprendere la disciplina della Caccia, poi attendino alle lettere. Se l'huomo stesse sempre d'vna età, sarei dell' opinione di questo Sauio, in riguardo della fortezza, e robustezza; mà perche in questo essercitio, come in tutti, la prattica è vna principal maestra, e questa non si potendo hauere se non col tempo, dirò che vn Cacciatore attempato farà per la prattica più Caccia, che vn furioso giouine; e gl'inganni, & astutie delle fere conoscerà meglio l'esperto Cacciatore, che l'imperito giouine. Quãta all'altro documento di Senofõte pareria impratticabile, che in questi tempi, ne' quali la buona disciplina de' Greci, e si

e si può dire, se non perduta, almeno corrotta, che i giouani allettati dalla libertà della Caccia, si potessero restringere al lo studio; tuttauia vediamo in questa Città più d'una numerosa prole di nobili fratelli, e sauij giouani, attendere nel tempo delle vacanze alla Caccia, poi al principio dello studio ritornare alle Lettere; essempio si come singolare, così ammirabile.

Quanto all'acquisite qualità, le prime saranno là pietà, il timor di Dio, e la Religione. Onde hebbe à dire il Valuasone.

S'aggiunge, ch'esser deue amando Dio
Il Cacciatore religioso, e pio.

Dalle quali ne verrà, che per l'osseruanza de' Santi precetti, non si tralasciarà ne'giorni festiui la Santa Messa, nè per occasione di Caccia i giorni di festa si faranno fare esercitij seruili; e se pure si vorrà andare la festa à Caccia, sia dopo la Messa, e per sola ricreatione; Si guarderà ancora di non vscire senza l'essersi raccommandato à Dio, alla sua Madre Santissima, al suo Angelo Custode, ò ad altro Santo suo tutelare, ò Padrone; perche il pratticare la Campagna con questo essercitio, porta seco molti pericoli, à' quali è sottoposto, sì il Pouero, come il Ricco, sì il Prencipe, come il Priuato, accompagnato poi da tal patrocinio, potrà sperare, che nè fascino, nè rio guarda, nè augurio, nè altre fattocchierie siano al Mondo, nè per tal Cacciatore, nè per li suoi Cani, nè per l'arme, contro l'opinione di diuersi Cacciatori, e per dir meglio d'huomini deboli.

Dalle sudette virtù ne riporterà il Cacciatore, se non la castità, almeno la continenza, e successiuamente il mantenimento di quella robustezza, e gagliardia, che dalla natura gli sarà stata concessa, la quale con la lasciuia si perde: gli stessi antichi senza il lume di vera fede, anzi con l'essempio de'loro falsi adulteri Dei, volsero che Diana Dea della Castità, sourastasse alla Caccia, per darci à diuedere la necessità, che hà il Cacciatore della Castità, per hauer propitia questa Deità nella Caccia, & Ippolito frà gli antichi Cacciatori famosissimo fù etiandio castissimo.

Ne seguirà ancora l'amor del prossimo, sì in non danneggiare i Campi, oue si Caccia, come in compatire i difetti de gl'altri Cacciatori, i quali con molta patienza, e senza ira si deuono sopportare, insegnandoli, oue non sanno, correggendoli con buona maniera, oue errano, non faticando oltra il douere, anzi raccordandosi, che sino lo stesso Dio, nel fabricare del Mondo c'insegnò, che si douea riposare il settimo giorno. Così il nostro Cacciatore potria il giorno della festa, ò altro giorno concedere à sè à' serui, à' Cani, & à' Caualli quiete, e dare à conoscere, che non và à Caccia, nè per mercantia, nè per rabbia, che habbia contro gl'animali, nè per distruggere i Campi di fere; mà per sola ricreatione, e generosità.

Oltre di ciò vsi il Cacciatore pietà con poueri Religiosi, e Donne grauide, partecipando loro della Caccia, quasi come primitie della sua fatica, e de' fauori della Campagna, ouero per restitutione di qualche poco, & incerto danno.

Se bene la patienza è necessaria al Cacciatore, però che con quella arriuarà à far grandissime prede, in ogni modo douendo essere ancora questa

accompagnata con la prudenza, diremo la prudenza essere la maggior virtù, che possa acquistare il nostro Cacciatore, perche con questa eleggerà quella sorte di Caccia, che dalle sue facoltà, ò sanità, ò robustezza gli sarà permesso, non escludendo però la scienza dell' altre Caccie, perche, oltre il saperne discorrere all' occasione, può darsi ancora il caso, che vada con qualche Prencipe à quella sorte di Caccia, la quale per la sua poca fortuna da sè non può essercitare, e gli saria vergogna, nè si potria chiamare Cacciatore perfetto, se non ne hauesse notizia.

Con questa prudenza raffrenerà quell' ardire, e generosa brauura, che habbiamo detto conuenire naturalmente al nostro Cacciatore, perche nell' affrontar le fere, che possono offendere, bisogna essere molto circonspetto, nè si lasciar trasportare da giouenile desiderio di gloria in qualche pericolo d'essere offeso, ò della vita; L'Anguillara induce Teseo nella Caccia del Cignale di Calidonia dire à Piritoo, che l'incitaua ad assalir quella fera.

Non dee l'huom forte mai prender duello
Con animal di lui più forte, e fello.

Trè consegli, che Venere diede ad Adone.

Persegui i Capri, e le fugaci Damme
Mostrati nelle Lepri ardito, e forte.

E più oltre.

Contr'alcun animal desir non t'arme,
Che dell'vnghia, e del dente oprar può l'arme.

E più innanzi.

L'ardir contro l'ardir non è sicuro
Mà spesso priua altrui del ben futuro.

Con esatta prudenza ancora procurerà d esser prattico de'siti, e luoghi, oue habitano le fere, oue possino saluarsi, oue siano fossi atti per gl'aguatti; come si possino ingannare, e circondare, oue sia sito opportuno per tender le reti, per disporre i cani, per nascondere i lacci, e compartire gl'huomini, e questa scienza le potrà seruire, come vna Scuola, per principiare à farsi prattico de'siti nella guerra. Fù detto à proposito.

Noscat venator saltus venatibus aptos.

Et Ouidio.

Scit benè Venator Ceruis vbi retia tendat,
Scit benè qua frendens Valle moretur Aper.

Questa prudenza, che sola è niente, accompagnata con molta prouidenza, però che prouedendo à casi, che nella Campagna à sè, à'Cacciatori, & à'cani possono succedere, non vscirà mai, che non sia proueduto di qualche antidoto, ò contraueleno, perche è certo che

Obscuris Syluis inter spelæa ferarum.
Serpentum fætus reptiliumq; latent.

Con la stessa ragione facendo stima d'ogni accidente, che à sè, ò à Compagni possa succedere, come di bagnarsi, raffreddarsi, riscaldarsi, cadere, restar ferito, e simili, sarà bene, che nella casa di Villa sia proueduto di rimedij, e commodità, per occorrere

rere non solo à sudetti casi, & infortunij, per gli huomini, e cani, mà ancora per li caualli, & vccelli nel modo, che s'è detto però che dal non stimare i patimenti dell'Vmidità, e freddo ne vengono doglie, e catarri, i quali, se la ferocia giouenile non li lascia sentire; nella vecchiaia poi trauagliano l'huomo; E ne posso fare piena fede io, il quale di sano, e gagliardissimo, sono ridotto à non poter seguitare le fiere con la persona; mà le perseguito con la penna. Ritornati adunque à Casa nella stagione fredda, & vmida, con buon fuoco si scacci la frigidità, e con l'acqua Vita si corroborino le gionture de' piedi, ginocchia, & altre inhumidite. Quando ancora venga, che alcun Cacciatore si bagni, ò con acqua, ò rugiada, ò con sudore, è necessario, che diligentemente s'asciughi, e particolarmente il capo, e massime quando succeda per sudore, e non mangiare, nè bere sinò che non è asciutto, e rinfrescato, il che si procuri con lentezza, scacciando il calore à poco à poco, mouendosi, e passeggiando più tosto aggrauato di panni, che allegerito; procurando ancora d'escrementare, se sia possibile, almeno con l'orina, pettinandosi il capo, ouero con le dita fregandolo lentamente; e se non paresse conseglio troppo delitioso, e forse pernicioso per l'assuefattione, potendo, si muti la camicia, e non hauendo commodità, ò non volendo assuefarsi, potrà addoppiare la parte della camicia asciutta, trà la pelle, e la parte humida, ò vero fraporsi nelle spalle, e nel petto fazzoletti, ò altri panni lini, in somma sappia, che dal riscaldarsi, e dal raffreddarsi spesso, possono venire raffreddaggioni, reprensioni, stemperamento di capo, rogna, distillatione, debolezza di reni, pietra, mal di costa, e febbri maligne; e perche la lunghezza de' capeli rende difficile l'asciugarli, e causano al capo i sudetti mali, oltre l'impedimento, che portano al Cacciatore nell'auanzarseli auanti gli occhi; però sarà bene, che si contenti di moderata, e breue capillatura perche ancora andando trà spini, & arbori, non li succeda, come ad Absalone.

Sarà ancora prudente Economo nel vestire, vsando habiti succinti, senza pompa, di color di terra, ò d'arbori, ò d'herba, bandendo la seta, la Capicciola l'oro, & i panni trinciati, ò ricamati; & hò osseruato, che i Cacciatori molto ornati, non fanno molta preda.

Nel dare, e riceuere gli ordini sia puntuale, intenda, e si lasci ben'intendere, e replichi più volte l'ordine, e massime con persone basse, non intraprenda maggior Cacciagione di quella, che in vn giorno possa compire, e pensi al luogo del reficiamento à mezzo là caccia, e ne proueda.

Egli è certo, che l'huomo senza strumenti viui, ò morti non può far caccia; di questi adunque si proueda il nostro Cacciatore, e de' più esquisiti, che si possino hauere, & hauendoli ne faccia conto, se sono i viui come cani, & vccelli, li gouerni, carezzi, festeggi, medichi, & esserciti, acciò che da quelli sia conosciuto; i morti strumenti tenga puliti, netti, e ben'all'ordine; perche oltre che lo seruiranno bene, e farà più caccia de gl'altri, ne riportarà lode di pulito Cacciatore, & in vero quest'arte porta con sè vn poco di succidume; mà l'huomo pulito giunto à Casa, cura il suo corpo, netta le sue arme, riuede le sue reti, gouerna i suoi Cani, e dà il pasto à suoi vccelli, facendo questi famigliari con la voce, e quelli rallegrandoli col corno, ò con la tromba, quale dourà saper sonare in varij modi, e

di, e secondo l'occasione, e per eccellenza, à che le seruirià il saper vn poco di musica.

Altre arti, ò scienze douriá acquistar l'huomo, ò vero almeno esserne tinto, per esser perfetto Cacciatore, e che gli possano seruire in diuersi casi; per tanto è bene che sappia ballare, saltare il Cauallo, armeggiare, torneare, maneggiar la spada, e lancia, e Zagaglia, giuocare alla palla, & al pallone, lanciare il dardo, & il palo, fare alla lotta, notare, volteggiare vn Cauallo à mano manca, & à mano destra, & à tempo oprar la mano, e lo sprone, & in fine col Valuasone diremo.

Sappia col nudo pan vincer la fame
Soccorra il fonte all'assetate brame.

Mà che diremo della cognitione necessaria delle pedate, sterchi, ghiacci, ò lustri, e voci delle fere, canto degl'vccelli, tempi del partorire, luoghi, e modi del nodificare, nodrire, & alleuare i parti, del tempo di giungere, partire, e passare i volatili, la loro salubrità, & vso, & altre circonstanze, la scienza delle quali cose, se bene s'apprende in parte con l'esperienza, in ogni modo se fosse accompagnata con vn poco di filosofia, e si essercitasse con la lettione de' libri eruditi d Auttori moderni, & antichi, causaria che il Cacciatore ritroueria curiosità nelle fere, di bizzarria, e di gusto, per chi hà desiderio di sapere. Gli seruirà molto ancora la cognitione de' venti, e delle Stelle, e particolarmente della Luna, perche considerando questa nella sua varietà, lume, e rinouatione, saprà ancora l'arriuo, e la partenza de gli vccelli, la loro grassezza, & i loro viaggi, e con assai maggior certezza; che se considerarai la Luna in Ariete, Tauro, Leone, e Sagittario, secondo Rotilio Benincasa, la ritrouerai propitia alla Caccia degl'Vccelli, auertendo, che non sia il fine di detti segni ne vota, e se fosse congiunta con Venere, saria bene per la Caccia delle quaglie, e starne; Mà se sarà in Casa di Marte inclinerà à fauorire la Caccia de' quadrupedi rapaci, e fieri, con auertenza, che sia ben situata con l'istesso Marte, perche se fosse altrimente, forsi per la ferocia de gli animali, correria pericolo il Cacciatore, e se bene queste sono vanità da non crederci; questa però si potria scansare, per non arrischiare la vita de'Cacciatori, ò di qualche Prencipe, ò almeno perche in caso, che succedesse sotto tale costellatione qualche infortunio, quelle genti, che danno qualche credito à queste baie, non hauessero à prestarci maggior fede.

Senofonte dice, che quando la Luna è nel plenilunio, che s'assottiglia l'alito, e che però in questo tempo sono incerte le vestigie delle fere. Sappiasi ancora che le fere, e particolarmente le Lepri, quando vogliono accouacciarsi, nel fine della notte, cercano luoghi scuri, credendosi d'esser meno iui vedute; parlando di quelle, che habitano à i boschi. Quando la Luna luce fino à giorno, le ritrouerai in luoghi opachi, e coperti, da noi chiamato al bagulo, ò baguro, cioè oue non luca in quell'hora la Luna, il sudetto Benincasa dice, che per ammaestrare falconi, & altri vccelli da rapina, è bene che la Luna sia in Acquario, e che per insegnare à Cani sia in Ariete; S'aggiunge, che se sarà congionta con Marte, inclinerà i Cani à docilità.

Reste-

Resteria che il nostro Cacciatore hauesse cognitione de' Venti, là cui scienza ancora incertissima, e bene che sappia quanto se ne può affirmare, il che ritrouerà scritto nell' Economia sotto il mese di Marzo. Ricorderò solo, che Zeffiro è vn vento, che confonde assai l'aria, e che soffia assai vicino à terra, e che perciò dissipando il fiato delle fere, causa, che i Cani non le ritrouino; lo stesso operano certi venti, da Greci chiamati Apogici i quali dice Aristotile ne' Problemi, che spirano solo la mattina per tempo, e che nascono da terra, conforme suona il loro nome, e radendo la sua superficie, vanno nel mare, e che per la sua debolezza non possono alzarsi, e credo che siano quelli, che i Marinari chiamano venti da terra.

Senofonte dice, che quando fà gran vento, si dispergono le vestigie delle fere, nè lascia i Cani fiutare, nè star tese le reti.

Egli è prouerbio in Spagna assai trito, che quando ha ze vento, ha ze mal tiempo; però quando sono venti impetuosi, si stia il nostro Cacciatore in riposo, perche se bene volesse sforzar questo, gli riuscirà poca, & incommoda la Caccia; perche oltre le sudette ragioni, quando fà gran vento, stanno le fiere nascoste, per difendersi da quello, in tali luoghi, che sono difficili da ritrouarsi; in oltre ritrouate si fuggono in luoghi diuersi da i suoi naturali, perche essendo vso per ordinario delle lepri andare all'alta, quando fà gran vento corrono alla china, e si fuggono per fossi, e luoghi bassi, ò sia per isfuggire il vento, ò sia perche hauendo sentito per l'alto lo strepito del vento, non si fidano d'andare à quella parte, e forse da questo viene in parte, che le fiere grosse mai non escono dalla macchia contra vento; Aggiungi che spirando venti impetuosi, può l'huomo incorrere facilmente in qualcheduna delle sudette infirmità, e massime quando soffiano venti Australi, e conoscerai quando questi vogliono soffiar gagliardi, quando vedrai da quella parte Meridionale, che è oue noi habbiamo i Monti; vedrai, dico, certe nuuole, grosse, e grandi, chiare, e lucide, all'hora dirai, che auanti il mezzo giorno spiraranno da quel luogo venti impetuosi. Il libeccio è vento, che soffia trà l'Austro, e Ponente, quando questo soffia gagliardo col Ciel coperto di nuuolette, è facil cosa, che seguiti con lo stesso impeto molti giorni. Lo stesso giudicio farai de' venti Orientali, quando vedrai nel nascere del Sole nuuole sottili, e negre, mà rosseggianti; similmente quando il Sole tramonta con molto vapore rosso, potrai credere, che il giorno seguente soffiarà molto vento. La tramontana è vento sanissimo, e se vn giorno soffia con impeto, l'altro è meno gagliardo.

Sarà in fine il nostro Cacciatore Botanico, cioè habbia cognitione d'herbe, e sue facoltà, sì per cauarne ogli, bagni, e decottioni, per occorrere à mali de' Cacciatori, Cani, & Vccelli, come per inuestigare, e trouare, ò nuoue herbe, ò peregrine di qualche singolare virtu; perche bisogna, che pensi, che hauendo la natura compartito diuerse gratie sopra la terra, col nostro Campo non è stata Matrigna hauendolo fauorito d'abbondanza d'herbe medicinali, e di minerali eccellentissimi, i quali sono più facili da essere ritrouati da' Cacciatori, che in questo habbiano qualche peritia, per il molto volteggiare per li campi nel cercar le fere, che da altri. L'esperienza n'hà fatto conoscere questa verità, però che non sono molti mesi, che an-

dan-

dando à Caccia sopra Castel S. Pietro ne i Communi di Sassatello, e Gesso, e Francesco Agnesini Scultore, le venne osseruato vn sasso per materia atta alla sua arte, fattolo portare à Casa, e prouatolo, lo ritrouò Alabastro. Ritornato il giorno seguente con huomini al luogo, e fatto cauare, ritrouò della medesima pietra bianca simile à quella di Carrara, di lui Patria, di mezzana qualità, trà l'Alabastro, & il marmo bianco. In oltre ritrouò della pietra bigia, con diuerse vene, e macchie, che tirano al rossiccio, al giallo, & al bianco, che la rendono vaghissima quanto la Veronese. Ritrouò ancora della pietra bianca auuinata simile à quella di Vicenza, ò Brescia. Ritrouò ancora Alabastro Cotognino della stessa durezza, e bellezza dell'Orientale; e di tutte queste pietre se ne possono hauer longhezze assai grandi; oltre di ciò sono sode, commode, e facili à lauorare, e riceuono ogni polimento, e lustro, quanto qualsiuoglia altra pietra, & io ne hò pezzeti ben lauorati, i quali tengo sopra questi scritti, acciò che la loro leggierezza non sia portata via dall'aura de' Censori.

Non occorrerà però più faticare la condotta de' marmi stranieri, mentre col mezzo della Caccia se n'è arricchita questa Città; & il nostro Paesano, che nell'arte della Scoltura si può dire il Fidia, ouero il Prassitele di questo secolo, potrà ripatriato tralasciare di star peregrino in Paesi, oue sia materia atta per la sua mano.

IL FINE.

TA-

TAVOLA
DELLE COSE NOTABILI.

A

Abete, *e suo utile.* pag. 503
Accaccia. 321
Aceto *di vino patito, come si faccia.* 61. 62
Sue considerationi, vso, e qualità. 63. 64
Come si corregga, e prepari. 63
Misticato con fiori, e sue virtù. 63
Fatto di varij frutti. 64. 65
Serue l'aceto per vso di guerra. 64
Acqua, *e sue considarationi.* 5
Piouuta, di Fonte, e di Fiume. 6
Di Torrente, di Pozzo, e di Stagno 7. 8. 9
Salata, e Marina. 10. 536
Minerale di più sorti. 10
Sua medicina. 11
Come da prima si michiasse col vino. 11
I presagi dell'Acqua. 12
Acque artificiali, di Miele. 13
Di Regolitia, di Cicoria, e d'Endiuia. 15
Di Cannella, d'Anisi, e Coriandi. 15. 16
Di Cedro, di Fragole, e d'odori. 16
Acqua Rosa, e d'altri fiori. 350
Acqua Vita, e modo di farla, e suo Vso in medicina. 65
Acqua forte per sapone, e per vliue. 194
Adone *sepolto nella lattuga.* 272
Aglio *di tre sorti.* 239
E inteso per la Guerra. 240
Agliata. 113
Agnello, *e sua carne.* 159
Grosso, e lattante. 160
Agno Casto, *e sue virtù.* 321
Agosto, *e sue operationi.* 593
E viuande. 595
Agresto, *e suo Vso.* 94
Agricoltori *stimati Dei.* 74. 75
Più sinceri de gli altri Artefici. 434
Agricoltura lodata, e suoi Scrittori. 73. 556
Agro *di Cedro.* 335
Agrumi, *e loro historia.* 322
Se s'Vsassero da gli Antichi in cibo. 323
Varie spetie, e coltiuatione. 325. 326
Terra, lettame, & acqua. 329
Come moltiplichino, e quando si ripongano. 328. 330
Come si gouernino, vedi per tutto. pagina 332. 337
Loro artificio mirabile. 333
Come si candiscano. 334
Loro vtile, semi, & vso. 335. 336. 337
Almedano. 504
Aia, *come debba essere.* 455
Alueario, *e quale.* 100
Amasis, *Rè d'Egitto ammaestrato dall'Api. pag.* 99
Amito, *ò salda.* 459
Andrea Mariano. 303. 483
Anemone, *fior d'Adone.* 310
Aneto, *vedi Finocchio forte.*
Angelica, *& Rognara.* 489
Aniso, *e sua acqua.* 240. 241
Anitre, *vso, presagi, e medicina.* 223
Annibal Cartaginese, *con aceto disfece alcune montagne.* 64
Anno, *e sua diuisione.* 556
Ansari. 507
Antonio Maria Garofalini. 232
Antichi *superstitiosi nel bere.* 68
Antipatia *d'alcuni animali.* 441
APE Insegna Pontificia. 99
Api, *e loro lodi.* 99
Quando sciamano, e lor sito, e cura. 100. 101.
Di quali arbori, herbe, e fiori si dilettino. 101.

Come si difendano, & accioche non partano. 102. 103
Come si trouino, e come si guardino da l'arme, & accioche non pungano. 103
Come si conseruino il Verno, come si conoscano, e come si trasportino. 103. 104.
Loro merauiglia narrata. 102
Lor presagi, e lor custode. 105. 106
Ministre del Martirio di S. Marco. 105
Vendicatrici de' sacrileghi. 106
Apicij, *tre golosi.* 143
Aprile, *e sue operationi.* 573
E sue viuande. 576
Arà, *istromento.* 432
Arare, *e suo modo.* 428
Suo abuso, e sua nuoua legge. 432. 433
Aratori, e lor fraude. 429
Aratrare. 433. 435
Aratro, chi fusse l'inuentore. 427
Arboreto, *e modo di farlo.* 85
Come si poti. 85
Di salci, e di fioppa dannati. 86
Asino *inuentore del potare.* 88
Arbori, *campestri.* 553
Arbusti, *ornanti l'horto.* 356
Argemone, *ò Garofalo Turchesco.* 311
Aria, *e sue considerationi.* 2
Bolognese lodata. 3
Come si conosca l'aria buona. 4
I presagi dell'aria. 5
Aromati, *nelle viuande.* 136
Armeniache, *e lor vso.* 371
Arrosto. 143
Artemisia. 490
Arturo, *quando nasca, e suoi effetti.* 584
Asparago, *e sua cultura antica, e moderna.* 241
Assentio. *Assentio Pontico.* 243
Atriplice, *ò Bidone.* 246
Auellane, *e lor coltiuatione.* 372
Auena, *e la domestica.* 435. 436
Aureo numero, *e come si troui.* 554
Azarolo. 390

B

Bagno maria *per cuocer carne.* 136
Balausto. 342
Balosi. 507
Baracano, *e suo miracolo.* 483
Barba di becco, *e sua radica.* 244
Barbati, *vedi Magliuoli.* 78. 79. 82
Bartolomeo Ambrogini. 294
Battere *il grano, e sue auuertenze.* 454
Bergamine, *senza spesa.* 133
Bettonica, *e suoi fiori in conserua.* 244. 245.
Bieta, *e sua radica, e varij vsi.* 245
Bieta rossa. 246
Birra, *e sua compositione.* 13
Biscotto, *e Biscotto Reale.* 33
Bologna, *si dice da' Buoi.* 151
Bolognesi decrepiti. 4
Felici nel far d'acqua vino. 40
Bonaga. 490
Boragine, *e sua conserua.* 246. 247
Boschi. 519
Botti, *e come si deuono gouernare.* 47
Loro qualità, difetti, e rimedij. 54. 55
Bolognesi perfettissime. 55
Le antiche di pietra. 55
Bragiuole. 145. 148
Brina. 425
Brionia. 490
Broccole. 255. 258
Brodo nero. 115
Bruma. 557
Brusco. 491
Bue, *e sue parti cotto à lesso.* 147
In polpette, in intingolo, fritte, & in fracassata. 147
Sua carne in aceto. 147
Stuffata, e cotta in varij modi. 147
Suoi interiori cotti. 148
Sue lodi, e perche hora non si costumi cuocere arrosto. 150
Sua carne salata in varij modi. 152

Bue, e suoi varij vtili. 152
Paragonato con la Pecora. 163
Copiosi nel Bolognese. 151
Bue intiero mangiato da vn solo. 150
Escluso dal Sacrificio. 150
Da chi prima fù mangiato. 151
Addomesticato da Pitagora. 151
Suo sangue per Garofali. 319
Buglosa. 491
Bulbi, *Megaresi, & altri.* 265
Burgotti, *per Piccioni.* 197
Butiro, *suo vso, e medicina.* 174 175
Butiro, *finto.* 383

C

Cacio, *e sue qualità.* 169. 170
Calamandrina. 491
Calauerna, *e sua denominatione.* 425
Cald'arrosto. 507
Calmone, *leggi Tronco.*
Camomilla. 491
Campo, *atto per prato.* 485
Canepa, *e sua coltiuatione, vtilità, e medicina.* 475. 480
Canepa, *suo seme come si caui, & custodisca.* 479
Can Maggiore, *Sirio, ò Canicola, suoi presagi, circolo, stato della Luna, & osseruationi antiche.* 589
Can Minore, *Procyon.* 591
Canne, *e lor prouigione, coltiuatione, terreno, & vso, e medicina.* 83. 84
Cantina, *e sue qualità.* 53
Cauoli, *di varie sorti.* 253
Bolognesi, & altri d'altri luoghi. 254
Epiloghi delle virtù di tutte l'herbe. 253
Cauoli nemici della vite, e perche. 256
Sua medicina. 252
Capel Venere. 491
Capo, *di latte.* 167
Cappari, *e loro ingegnosa cultura.* 248
Cappone, *e come s'ingrassi.* 213
Come si cuoca, arrosto, freddo, stuffato. pag. 216
Senz'osso dentro vna caraffa. 215
Seruito viuo. 216
Capretto, *e sua carne.* 159
Carbone, *e sottile inuentione di quello di Canepa.* 21. 481
Carchioffi. 250
Cardi, *fanno buon stomaco.* 250. 252
Caranzo. 492
Carni, *per hauerle buone, e per mantenerle.* pag. 135
Come si cuocano arrosto, à lesso. 135. 136
Come s'imbandiscano le à lesso. 137
Stuffate, & in potacchieria. 138
Come si cuoprano le arrosto. 144
Come si frollino presto. 144
Nella padella. 144
Quando si cominciassero à mangiare. pag. 145
Come, e perche si cuocano. 146
Carogna, *e sua denominatione.* 22
Carotte. 249
Carpino. 504
Cartamo. 506
Castagno, *e sua insitione, coltiuatione, vtilità, e varietà.* 505
Castrato, *e sua carne.* 161
Sic me ad nongentos perducat Iuppiter annos.
Inuidet vt pani pinguis arista meo.
Catone, *come distribuisse il vino.* 67
Cece, *e sua coltiuatione, vso in cucina, e medicina.* 436 439
Cedro, *della Sacra Scrittura.* 322
Nostrano, e sue virtù. 323. 324
Piantato da S. Domenico. 337
Cera, *e come si prepari.* 107
Suo vso, e per medicina. 117
Bianca, Nera, e Rossa. 117
Per inserire, e per fiaschi. 117
Cerase, *e lor coltiuatione.* 374
Visciole, e lor vino. 376
Vescerer ad plenum Cerasis, sed Ab hoste maligno.

Eripe me domine, *est dicere semper opus.*
Ceruellati *fini.* 190
Ciclamino, *vedi vapori.* 259
Cicorea, *ò Mazzocchio, e sue molte virtù.* 259.260.
Cipolle, *e lor varie sorti.* 261
Maligie. 264
Cipollette, *ò bulbi di fiori, e lor coltiuatione, e come si moltiplichino.* 308.309
Cipresso, *e sua coltiuatione, vso, e presagio.* 373
Citroli. 265
Clemente VII. *ritornato in vita con vn persico.* 395
Cleopatra, *e suo dispēdio in vna cena.* 143
Clodio, *e sua spesa nel mangiare.* 143
Coda *di Bue cotta in addobbo.* 147
Colombi, *e sue qualità, lodi, e presagi, & vso in medicina.* 198.199.202.203
Nemici de' Contadini. 200
Grossi, e Casalini. 199.204
Loro fecondità. 199
Colombaia, *e quale, e suo vtile.* 133.197
Colombina, *e sue vtilità.* 123
Colostro, *che sia.* 173
Columella *corretto in Astrologia.* 440
Companatico *si sparagna in Villa.* 132
Consolida. 492
Contadini *astuti.* 435.444.476
Simili alla Noce. 511
Conuito *magnificentissimo di Carano di Macedonia.* 182
Copiette. 146
Copo. 168
Cortile, *e come senza spesa.* 133
Corona *Imperiale.* 303
Cotogne. 388
Cotognata. 399
Crespino, *vedi vna spina.*
Croco *Fanciullo, vcciso da Apollo.* 294
Crostini. 35
Cucina, *e suo sito.* 178
Cucumeri. 265
Cucuzze, *ò Camerarie.* 293
Cuoco, e Cuciniera, *e quali.* 175.177
Cuochi *lodati.* 179
Curegiola. 492
Curio *Romano vsaua le Rape.* 285

D

DAneta. 493
Decembre, *e sue operationi, e viuande.* 610.612
Democrito *visse tre giorni col solo odore del pane.* 27
Domenico Albani. 19
Dragone *herba.* 266
Druso, *e suo paralello di sparagi.* 243
Duca di Parma. 105

E

ECclisse *Solare.* 555
Lunare. 555
Economo *lodato, e quale.* 132
Edera. 494
Egitij, *e loro opinione della Vite.* 68
Adorarono le Cipolle. 264
Emarucale. 303
Endiuia, *ò Scariola.* 266
Enula. 493
Epatta, *e come si r troui.* 555
Equinotio. 569.598
Ercole *diuorò vn Bue.* 150
Erpico *istromento.* 434

F

FAchini, *e Contadini, e lor malitia in Cantina.* 49
Farina, *e modo di conseruarla, e distribuirla.* 26.36
Fiore sua anima. 27
Suoi vtili, e per cucina. 37
Faggio. 508
Fagiano *in vece di Gallo.* 214
Fagioli, *e lor coltiuatione.* 440

Raparini. 268
Farfalle *da seta.* 364
Farfanazzo. 494
Farfara. 494
Farro, *e sua coltiuatione.* 442
Faua, *e sua varia coltiuatione.* 442
Mal trattata da Contadini. 445
Faui, *e come si cauano.* 106
Farnesiana. 312
Febraio, *sue operationi, e viuande.* 561.566
Fegato, *perche si chiami.* 180.181
Felice. 495
Feste *Martiniane.* 54
Fico, *e sua coltiuatione, e varietà.* 380 576.
Te fures spoliant, spoliant te rostra volucrum.
Dulcedo Ficus te tua persequitur.
Fiele *di Terra.* 492
Fieno, *quando si tagli.* 488
Come si distribuisca, e misuri. 488
Suo carro quanto pesi. 488
Filatoio. 360
Fili, *ò piantate per le viti.* 86
Finocchi *Bolognesi.* 268
Finocchio marino. 271
Forte. 271
Fiori, *e suoi vtili.* 233.303
Loro coltiuatione. 321
Dominati da Mercurio. 302
Vegnenti da radica. 310
Da seme. 314
Da herbe. 315
In Corone, e chi prima gli vsò. 320
In pignattini. 322
Da arbusti. 321
Fiorita. 173
Folicelli. 365
Fonghi, *e loro elettione.* 118
Da pietra. 118
Come si facciano nascere. 119
Tristi, e buoni. 119.121
Lor tempo, & vso. 119
Come si conseruino. 120
Prugnoli, Prataioli, e Boledri. 120
Formaggio, *e sue qualità.* 169.170
Vecchio, e vario. 171
Come si conserui. 171
Tenero, e lattarolo. 172
Formento, *e quale si debba eleggere.* 26
Sue qualità. 446
Sua fecondità. 447
Coltiuatione, terra, e sito. 447
Quando si semini. 448
Come si cuopra, ò zappi. 449
Nel seminarlo si osserua il Cielo, e la Terra. 448
Quanto ne capa vna bifolca. 450
Danneggiato da sotterranei, Galline Oche, neui, e ghiacci. 451
Se si conuerta in loglio. 451
Troppo alto come si tratti. 452
Offeso da venti caldi. 453
Si douria roncare, e quando. 454
Quando si debba tagliare. 454
Come si conosca quando è secco, e come si conserui. 456
Formento marzolo. 446
Formentone. 465
Formiche, *e come si distruggano.* 296
Fornari, *e lor malitia.* 23
Forno, *e come s'adoperi.* 31
Fossi, *e lor cauamento.* 435
Fragole. 272
Francesco Ferrari. 319
Frassino. 509
Freddo *tardo, e suo danno.* 426
Frittate *diuerse.* 207
Frittellaria 303
Frutti Arbusti, *e lor cultura.* 370
Frutti considerati. 400
Fuchi, *che siano.* 106
Fuoco, *e suo sparagno in Villa.* 20
Suoi presagi. 22
Fusano. 510

G

Gabriel Mauritio. 559
Galla *Quercina, e suo presagio.* 521
Galletto. 521
Galline, *e sue considerationi.* 204
Quali debbano essere. 211
Galline Padoane. 214.218
Nane son più feconde. 218
Galinaccio *ò Gallo d'India, suoi varij nomi, & historia.* 218
Suo gouerno, e come si cuocà. 219
Quando prima si vide in Bologna. 219
Gallo, *e sue lodi, e qualità.* 212
Garofalo, *e se conosciuto da gli Antichi.* pag. 317.320
Gasparo Bombaci. 299
Gelatina *bianca, e Varia.* 107
Gelsomino *nostrano, e di Spagna.* 338
Giallo, odorato, indice, rosso, e del Gimè. pag. 339
Gemme, *ouero occhi.* 415
Gennaio, *operationi, e Viuande.* 556.561
Gentiana. 495
Ghiande, *& lor vso.* 517
Giacinto Onofrio. 227
Giacinto *Fiore, sue historie, e varietà.* 304
Giacinto Tuberoso. 305
Giardino, *e sua denominatione.* 301
Suo partimento, e sito. 308
Giglio, *e sua historia.* 309
Giallo, Morello. 312
Ginebro, *e perche s'abbruggi il Natale.* pag. 340
Ginestra *gialla, e bianca.* 341
Gio. Fantuzzi. 406
Gio Batt. Ferrari *scrittore di fiori.* 307
Gio Paolo Onofrio, *che passa cento anni.* pag. 5
Gioncata. 168
E finta. 383
Gionchilia *in gran prezzo poch'anni sono.* 306
Gionco. 496
Gioue, *e sue qualità.* 589
Giulebbe *in vece di zucchero.* 14
Giugero *antico corrispondente alla bifolca Bolognese.* 464
Giugiole, *e loro acqua pettorale.* 380
Giugno, *sue operationi, e Viuande.* 583 pag. 585
Gouone. 492
Gramigna. 496
Granaro, *e quale.* 456
Granati, *e loro vso, e consideratione.* 341
Granatiglia. 312
Grane *in medicinà, & in ogni misura.* pagina. 459.460
Grano *Italiano.* 457
Grappolo *d'vua in vna caraffa.* 95
Graspe, *e loro vso.* 52
Grasso *di corpi morti, d'vnghie, di corne, ritagli, stracci, capeli, e legno.* 125 pag. 126
Guaimo. 487
Guastauillani. 73

H

Herba *Buona.* 494
Herba *Brusca in medicinà, e cucina.* 239
Herba *Lucciola.* 494
Herba *Regina, detta Tabacco.* 267
Herba *Medica.* 488
Herba *S. Alberto.* 494
Herba *S. Maria.* 268
Herba *Stella.* 268
Herbe, *che crescono senza coltura, e sono medicinali.* 489
Herbe *ottimo cibo di Christiani, e da chi si debbano vsare.* 231
Mangiate cagion di lunga vita. 231
Quando si trapiantano, seminano, e sarchiano. 238
Loro vso in credenza. 239
Herbe *perpetue.* 316
Honorio Beati. 483
Hora *di Nona come si troui.* 553

Hore

Hore come si sappiano per mezzo della Luna. 554
Horologio da Sole di verdura. 552
Horologio Orizontale. 552
Verticale. 553
Horto de'SS.Poeti. 230
Horto vale l'istesso, che Paradiso. 228
Prima Accademia di Dottori. 229
Coltiuato da'Regi. 229
Suo sparagno. 232
Porge cinque raccolti l'anno. 232
Anticamente fù cura di Donne. 233
Qual'acqua richieda, e sito. 234
Sua fabrica ornamenti, e cultura. 236
Suoi difetti, e nocumenti. 295
Difeso da'danneggianti, e come. 290
pag. 299
Hortolano, e sua industria. 235

I

IMpiastragione. 403
Inchiostro. 77
Ingrassare con terra, & acqua, con corpi con vnghie, corni, ritagli, stracci, capeli, legno, herba, e frondi. 125
pag. 126
Insitione, e suo trouato, & vso. 403
Sua merauiglia, e varietà. 405.407
Sua diuisione. 406
Inserir'à occhio, à occhio col legno. 407
pag. 409
Di foro, con semi. 414.418
Nel tronco fesso. 415
Sù Spino bianco, e sù Cotogno. 4 8
In che stato della Luna, & à che hora. pag. 419
Instromenti per inserire. 407.419
Per lauorar la terra. 427
Iride bianca fiore. 312

L

LArice. 503
Lana di Pecora. 164
Succida. 164
Lardo. 186
Latte fraudato da'Contadini. 166
Sue considerationi, & vso. 167.169
Latte miele. In pasticci. 168
Lattuga, detta Eunuca da'Pitagorici 272
Fà buon sangue. 273
Lattugoni. 273
Lauro, e suo vso, & historia. 342.343
Lauro reggio. 343
Leandro, ò Rododafne, e sua historia. 344
Legnaiuoli astuti. 519
Legnari, quando si debbano tagliare. 584
Legumi difesi da Ladri. 439
Lente, e suo vso, e virtù. 465
Lettame, e come gioui alla terra. 121
Come si diuide, e quale il migliore. 122
Fatto d'herba, di frondi, &c. 126
Come si porta. 127
Di locco, polue, cenere, e di calce. 127
Di terre. 128
Bisognoso, e necessario al Bolognese. 128
Come si distribuisca. 128
Da che stagione, & in quale stato della Luna s'vsi. 129
Vtile alle piante, & à gli Huomini. pag. 129.130
Lettere, & Armi arrichiscono. 73
Leuito, e modo di farlo, e qual cosa serua in suo luogo. 28 29
Licurgo col suo pianto fè nascere il cauolo. 256
Ligusto, ò Caurossano. 344
Lilij. 312
Limoni, e loro insitione. 326
Linea Meridiana, e come si troui. 552
Lingua Bolognese lodata. 14
Lino, e sua coltiuatione, & historia. 481
Lino Asbestino. 483
Lisimaco per vna tazza d'acqua perdè il Regno. 69
Locco. 459
Loglio non si semini, non si getti, come si corregga, quando è nel pane; e come si sani, che n'hà mangiato. 452

Lonza di *Porco.* 185
Luglio *sue operationi, e viuande.* 589
591.
Luna, *e suoi presagi.* 551
Insegna l'hore. 554
Sua elettione in diuerse operationi. 549
Come influisca ne' segni del Zodiaco, veduti in ciaschedun mese. 550
Lupino. 466
Lupoli. 355

M

MAcello, *e quali tagli di carne siano più vantaggiosi in Villa.* 134
Maceratore da canepa. 479
Macinare *con vantaggio, e suo tempo. pagina.* 23.24.25
Maggio *sue operationi, e Viuande.* 579
pag. 581
Maggiorana. 274
Magliuoli. 78.79.82
Maio *arbusto.* 445
Mali *diuersi, e lor rimedio.* 540
Malua. 496
Maluauischio. 497
Malume, *e cosa sia.* 442
Mandorle, *lor'oglio, & acqua, vso in medicina, e cucina.* 380.384
Dum folijs flores præmittis Amygdale, dic, sis
Ordinis inuersi num te aliquando piget?
Mangiar *bianco.* 169
Manteca. 339.383
Marmi *sù'l Bolognese.* 19
Marobio. 498
Maroni. 506
Marte, *e sue qualità.* 566.602
Matricaria. 489
Marzo *sue operationi, e Viuande.* 566
Medone *Acqua de gli Arabi.* 13
Melchior Zoppio. 256
E opinione vana di gente insana.
Mele Cotogne. 388
Post epulas, Vxor, cur Mala cydonia sumis?
Num tuus vt te vir tractus odore petat?
Mele *Domestiche, e lor Varietà.* 385
Vedi per tutto. 389
Optima cum parias homini tu poma, Mali quis.
Imposuit sapiens nomina falsa tibi?
Mele *Saluatiche, e loro Aceto, Agresto, e Vino.* 384
Melenzani 275
Melica, *ò Medica.* 467
Meloni, *e Meloni da Verno, e Varij.* 275
277
I buoni come si conoscano. 279
Guastano il pan fresco, e fan cuocer la carne più presto. 279
Meloni Raparini. 277
Sue guscie condite. 110
Mense *di Cedro.* 323
Menta. 497
Mentastro. 598
Mercorella. 496
Mercurio, *e sue qualità.* 583
Mese, *e sua dominatione.* 556
Mezo vino, *e come si faccia.* 51
Con vso antico si dà à' Seruitori. 52
Micchio, *ò corda da schioppo.* 484
Miele, *come si separi dalla cera.* 107
Sua acqua. 107
Sua vtilità in agricoltura, e medicina. pag. 108
Contra veleni, e pidocchi. 109
Sue Varietà. 109
Conserua molti frutti. 110
Sua cotognata. 110
Miele senz' Api. 109
Con agresto, con aceto. 111
Miglio, *e sua vtilità.* 468
Misure *del terreno.* 460
Misure di peso antico eguali alle nostre. pag. 464
Morchia *d'Oglio.* 539
Mori *senza frutti cagion di podagra.* 160

Moro Indico. 345
Moro, e sua coltiuatione. 357
Bianco, e Negro. 358
Sua Istoria. 358
Omnibus vtilior Morus, me Iudice plantis Fructu illæ prosunt, frondibus hæc etiam.
Mortadelle, *e lor fabrica.* 188
Mortella *di due sorti.* 345
Mostar da *fina, Regia.* 110
Mosto, *come si sparagni in villa.* 40
Come si conosca inacquato. 49
Munaio, *e sua malitia.* 24. 25
Muschio *adulterato.* 203
Musco *nemico della Vita, e sua medicina. pag.* 91

N

NAranci, *e loro insitione.* 326
Sue guscie condite. 110
Narciso, *e sue varie sorti.* 306
Nasturtio. 279
Nespolo, *e sua coltiuatione.* 390
Neue *vtile al terreno.* 425
Neue *di Maggio.* 330
Nibbio. 493
Nigella. 498
Noce, *e sua coltiuatione.* 510
Vso del suo legno. 514
Nouembre, *sue operationi.* 605
E sue viuande. 608
Nozze, *perche non di Maggio.* 579
Numa Pompilio *perche villeggiasse.* 75
Sua statua eretta à Giano. 556
Aggiustò l'Anno. 556

O

OCa *sue considerationi, cura, cucina, medicina, e presagi.* 223.225
Suo fegato. 225
Somigliante à maledici. 225
Ama vn fanciullo. 226
Oglio *di fiori.* 305
Oglio di noce, e suo vso per incerar tele. pag. 512. 513
Oglio d'Oliue, e sua fabrica, & vso in medicina. 538
Suo isparmio in Villa. 540
Olia *alla Spagnuola per grasso, e per magro.* 141
Oliua Boemica. 338
Oliuo, *e sua historia, vedi Vliuo.* 527
Olmo, *e sua coltiuatione.* 91. 366
Oppio, *e sue considerationi.* 368
Orbica. 498
Origano. 279
Ornitogalo. 306
Ortica. 499
Orzo, *e suo vso.* 470
Orzata. 472
Ottobre, *e sue operationi.* 602
E sue viuande. 604
Oua, *e lor lodi, e virtù.* 205
Sorbili, sperdute, toste ripiene, nel tegame, fritte, arenate, e tenere. 206.207
Grosse come il capo d'vn huomo. 207
Ouo dentro vna caraffa. 209
Ouo *finto.* 383
In minestra, in brodetto, in legatura, ò stracciato. 209
Ouo picciol mondo. 209
Suoi presagi, e virtù. 209
In medicina. 210
Di varie forme. 210
Come, e quando si deue porre sotto la Gallina. 211
Ouidio Montalbani. 231

P

PAdre di Famiglia *deue esser buon'Economo.* 132
E suo trouato. 427
Paglia. 458
Pagnotta *ripiena.* 36
Pane, *e suo sparagno in Villa.* 22
Sue lodi, virtù, e qualità. 27. 31. 38
Con semola se sia sano. 27
Di fiore se sia più sano. 28

Di

Di varie materie, e come si distribuisca. pag. 32
Sue forme varie. 29
Sua fabrica, perche propria delle Donne. pag. 30
Come si conosca Fermentato. 29
Qual meno, e qual più sano si conserui. pag. 29
Oltre i cinque giorni mal sano. 31
Pane, e sue varie viuande. 34
Lauato, in mollicarola. 34
Pan cotto, pan vnto. 34. 35
Pan grattato in varij modi. 35. 36
Pane Azimo, e vario. 28
Pan da Natale, Pinza. 33. 14
Pan Spetiale. 33
Pan di Biscia *herba.* 489
Panico. 473
Panna. 167
Pan Porcino, *ò Ciclamino.* 313
Parsimonia *in Villa.* 1. 2
Pasticci *di carne all' Inglese, alla Genouese, alla Polacca.* 138
Sfogliati, brodosi, asciutti. 139
Economici. 139
Pastinache. 279
Patuccio *di Canepa.* 478
Pauone, *sue qualità, e cura.* 220
Sue considerationi, vtili, e cucina. 222
Paragonato à Poeti. 222
Pecora, *e sua carne vsata in quattro stati.* pag. 159
Offende, e gioua col dente. 165
Capre, e Pecore lodate. 165
Pelle *di Bue, e di Pecora.* 163
Peonia, *ò Rosa di monte.* 313
Pepe *Americano, in vece dell' Orientale.* pag. 280
Perforata. 500
Pergola *di viti, e d'olmi &c.* 236
Pero, *e sua coltiuatione, vino, & vtile.* pag. 391
Persico, *e suo vso.* 393. 395
Amico allo stomaco. 395
Quod tibi pro virumisitiã Persica tellus
(Gaude Roma) tuæ sunt modo delitiæ.
Persicata. 395
Peso *deriuante dal grano.* 463
Petrosello, 280
Peuerata, *ò Peuerone.* 113
Piantaggine. 500
Piantare, *e suo tempo.* 369
Piantate, leggi Fili. 86
Piantoni. 525
Piccioni, *e come si gouernino.* 195
Come si diffendano. 196
Accioche non partano. 198
Pignattino *per moltiplicar' agrumi, e fiori.* pag. 322
Pimpinella. 281
Pino, *e Pignoli, e lor' vso.* 396
Piò *Istromento.* 332
Pioppo, *e sua historia,* 514
Diuersità, e coltiuatione. 515
Nil vmbram præter populo dum Popule donas,
A campis oro tu procul esto meis.
Quid tua mi prodest fructu sociata nec vno
Vmbra fugax? vmbram sic facit & paries.
Piselli. 281
Pitagora *difeso.* 445
Platone, *e sua opinione del Vino.* 68
Plinio *lodato, e difeso.* 483
Polipodio *Quercino.* 520
Polenta. 33. 168
Pollaio, *e quale.* 204
Polli *nati di Fagiano.* 214
In pasticcio. 217
In polpette per amalati. 217
Polli *gouernati di Serpe, e di Ruta Capraria.* 214
Pollo *d'India in pasticcio.* 220
Polmonaria. 499
Polpette *in vario modo.* 140. 146
Polue *per lettamare.* 127
Polue Bianca *medicinale.* 490
Porcaccia. 499

Por-

Porco, e sue qualità, e come s'ammazzi. pag. 180
Sue cento dieci viuande. 181
Vedi per tutto. 190
Come si sali. 191
Suo testamento. 193
Grandinoso, e lazarino. 192
Porco Troiano. 182
Porri *satiui.* 282
Potar *la Vite, varie opinioni, tempo, e considerationi.* 89
Potar *corto, e sue vtilità.* 92
Prato, *e sue considerationi.* 484
Vedi per tutto. 488
Presagi *della vendemia.* 96
Propagini, *ò Trouane.* 78
Prugne, *lor varietà, & vso.* 397.399
Inserito Prunos: prunis permissa potestas
Claudere tam mensis, quàm reserare fores
Publio Seruilio Rullo *fù il primo, che arrostisse il Porco.* 182
Pulegio. 500

Q

Quali *Fiori trapiantati secchino, e crescano.* 315
Quercia, *e suo vso in medicina.* 517
Sacra Ioui Quercus, victum mortalibus olim
Quæ dabat, officij stat memor vsque tui.
Dum pecudes etenim, dum grande arta saginat,
Nonne hoc est homini grata alimenta dare?
Quincunce, *e sua regola.* 402
Rassomigliato à vna ben disposta oratione, da noi chiamato piantare in terzo. 402

R

Radici, *ò Rauanelli.* 283
Radiche *di Fiori.* 311
Ranuncoli. 313
Rape, *e lor conditura.* 284
Smisurate. 285
Regolitia, *e suo vtile.* 286
Ribes. 356
Ricotta, *sua fabrica, & vso.* 173
Et finta. 383
Romolo *punì l'vbbriaca, come l'adultera.* 68
Roncare *vedi sarchiare.* 238
Rosa, *e sue varietà, & vso in medicina.* pag. 346
Rosa d'ogni mese. 351
Centifolia. 551
Roscano. 286
Rosmarino, *e suo vso in medicina, conserua, & oglio.* 352
Rouere. 517
Ruccola. 286
Ruche, *e come si ammazzino.* 296
Rumice. 239.501
Ruta *Triaca de'Contadini.* 286
Ruta Capraria. 501

S

Sabina, *e sue virtù.* 524
Salame *alla Fiorentina.* 189
Salame di fegato. 189
Salamoia, *e sue vtilità.* 536.539
Salciccia *fina.* 190
Sue varie sorti. 190
Salina, *come si faccia.* 191
Salice, *bianco.* 524
Saliceto. 525
Salse, *e sapori diuersi.* 110.111
Vedi per tutto. 115
Saluia *ottima al concepire.* 287
Sambuco, *Roseo, & Hortense.* 353

Saponaria. 314
Sapone, *e sua fabrica.* 194
Sapore *di mosto, e d'ogni frutto.* 95
Di Vua. 95
Sarchiare, *e roncare.* 238
Sattureia. 288
Saturno, *e sue qualità, situato con la Luna Vtile all'Agricoltura.* 556
Scalogna. 290
Scaffato. 80
Sceleri, *ò Sceleni.* 289
Semenzaio *qual debba essere.* 356
Semi *di fiori.* 314
Sempreuiua. 501
Senapa. 289
Setacci *varij per burattare.* 28
Sete *più tollerabile della fame.* 69
Settembre, *sue operationi.* 597
E Viuande. 608
Seuo *di Bue, e di Capra.* 164
Siepi *diuerse, e fruttificanti.* 98. 402
Siero *per malati.* 172. 173
Simpatia *d'animali.* 441
Siringa 354
Smelare *in varij modi.* 107
Solchi *trauersali.* 449
Sole, e Luna *paragonati.* 545. 557
Sole, e sue qualità. 557. 579
Solfaroli, *e loro vtile.* 480
Solstitio *estiuo.* 584
Sonagli *di Cece.* 440
Sorbe, *e lor'vso.* 400
Sorbeto, *e sua compositione.* 14
Sorcoli. 416
Sparagi, *saluatichi nati di corna di Becco.* pag. 158
Spelta, *ò Zea.* 473
Spiche. 458
Spiccilare *non si può vietare.* 454
Spigo *ò lauanda, suo oglio, & acqua.* 354
Spinacci. 290
Spini *bianchi.* 99
Stafisagria. 501
Stelle *non come anticamente.* 448
Solchi *trauersali.* 449
Sterco *humano, di Colombo, di Cauallo, d'Asino, di Bue, di Pecora, e di Porco.* 123. 124. 125.
Sterquilino. 129
Stillicidio *per fiore.* 318
Stoppa *di canepa.* 478
Stoppia. 458
Stoppie abbruggiate. 127
Sughi. 95
Suppa *loua.* 34

T

Tabacco. 267
Tagliuoli, *vedi Magliuoli.* 82
Tagliolini, *e Millefanti.* 36
Talpe, *e come s'amazzino.* 299
Tamatrice. 354
Tartara. 173
Tartaro *de'Vascelli.* 64
Tartuffo, *e modo di conseruarlo.* 119. 120
Tasso barbasso. 501
Tauola di tutti i rimedij, che sono in questo libro. 540
Tazzette *fiori.* 306
Tele *incerate.* 513
Terra *atta per villeggiare.* 17
Come si conosca. 17
Come si migliora. 18
Suoi presagi. 20
Terra cotta, e suoi vtili. 20
Terra, e come, e perche si lauori. 423. 427
Necessità di conoscerla. 422
Sua diuisione conforme alcuni, e conforme l'Autore. 422
Forte, Dolce. 422
Fecondata dal Cielo. 423
Atta per prato. 424
Acquosa come si bonifichi. 424
Bagnata non si tocchi. 424
Lauorata arricchisce. 424
Timo. 291
Tinger *d'ogni colore.* 522
Vedi per tutto. 523

Tito Liuio, e suo racconto in lode del Porco. 180
Tongi della Faua. 446
Topi, e come si spegnono. 297
Toro, come generi l'Ape. 153
Come lo Scarafaggio. 153
Torta Bolognese. 245
Trementina. 503
Trippe di Bue, e di Vitello. 149
Tromba Soriana. 306
Tronco, ò Calmone, che cosa operi nella insitione. 404. 417
Tulipani, e suoi varij nomi. 307. 308

V

Vacca, Rossa, e sue qualità. 166
Vanneggie, e suoi varij nomi. 238
Vanga, e suo vso. 435
Varietà, di cose lodata, e contemplata da Sant'Antonio. 302
Vbbriachezza, detestata. 68
Come si leui. 68
Vbbriachi gastigati. 68
Veccia, e sua coltiuatione. 474
Venchi. 525
Vendemia, e suo tempo, hora, e modo. 41. 45.
Richiede osseruation di Stelle. 42
Venere, e sue qualità. 574
Venti, e lor considerationi, e lor varij effetti. 567
Verbena. 502
Vermi da Seta, e lor gouerno. 361
Vedi per tutto. 364
Quando prima in Europa. 365
Vgolino Costa. 388
Vidico. 527
Vigna, come si proueda. 83
Si coltiui, e poti. 87
Viola, e sue varie sorti. 315
Villani, difesi. 611
Vinaccia, e lor vso. 96
Vincenzo Tanara, Prelato. 73
Vino, e sue considerationi. 39. 46
Si moltiplica da Bolognesi, e con sanità. pag. 40
Di due sorti con vna Castellata. 46
Vino negro. 69
Quanto hà da bollire. 47
Quando si tramuti. 47
Sue lodi, e virtù. 48
Si sparagna in Villa. 49
Come si coli. 50
Come si cuoca. 50
Come s'incapelli. 51
Come si conserui fuor delle botti. 52
Quando si assaggi. 54. 58
Come sia danneggiato. 56
Come si suggelli, e difenda. 58
Quando si riuolta. 57
Come si conosca. 59
Muffato, come si liberi. 56
Guasto, come s'acconci. 59
Come si preserui. 60
Necessario all'Huomo. 66
Come offenda. 67
Come si distribuisca. 66
Sua misura nel berlo. 68
Suo vso. 69
Qual'acqua richieda. 57
Sue varietà. 69
Buono qual sia. 70
Come si rinfreschi. 70
Vtile per medicina. 71
Domestica i seluaggi. 72
Vitalba. 355
Vite, e suoi inuentori. 77
Come si moltiplichi. 78
Con propagini, magliuoli, & accini. 78
D'arboreti, e vigna. 79
Suo sito, e terreno. 79. 80
Sua piantaggione. 81
Mal potata, e suo danno. 92
Chi prima la potò. 88
Sù gli arbori, come si poti. 89
Potata, come si leghi. 92
E coltiui. 93

Non

Non arborea, ne di vigna. 93
Suoi varij stati, come si conosca, e come s'innesti. 93
Suo vso in medicina. 95
Come si difenda, e come si curi. 97
Concilias somnum, cor lenis, robur adauges acche, meum: cur non vitis amator ero? varie.
Rimedi alla sua infirmità. 96
Visco Quercino. 520
Vitella Campareccia. 152
Mongana. 153
Suo vario vso in cibo. 155. 158
Se mangiata dagli Antichi. 153
Vitello, e suo dispendio in mangiare. 144
Vitriola. 502
Vitucchio. 492
Viuande dorate. 145
Vliuo, e sua historia, sito coltiuatione, dieci modi di moltiplicarlo, e sua insitione. 527
Vedi per tutto. 532
Amico alla Vite, nemico alla Quercia. pag. 533
Vliue negre. 537
Per far oglio. 537
Come s'acconcino. 536
Acconcie senz'acqua forte. 536
Vua, come si elegga. 42
Sue varie qualità. 43
Riuolta, pessima. 43. 57
Di varie sorti fà buon vino. 44
Si fà stare in massa. 45
Quant'acqua ricerchi. 46
Poca vua, e vino assai. 46
Vua lugliatica, come si poti. 93
Vue, come si conseruino, e loro vso per le tauole. 94
Vua Spina. 355

Z

Zaffarano. 294
Zappa. 437
Zigotto. 161
Zucca, come si condisca. 110
Zucca, e sue varie sorti. 291
Zucchero, come si chiarifichi. 15
Zucchero Rosato. 348

IL FINE.

V. D. Franciſcus Ferrarius pro Eminentiſs. ac Reuerendiſs. Domino Card. Lodouiſius Archiep. Bononiæ.

V. D. Alexius Ledeſma Pœniten. pro eodem.

Reimprimatur Vicarius Generalis S. Officij Bononiæ.